TECHNOLOGIE FÜR DEN HAUSHALT

PKM

TECHNOLOGY FOR DOMESTIC USE

Bedienungsanleitung

Instruction Manual

Einbauofen
mit Netzstecker

Built-In Oven
with mains plug

EBO 5

EBO 9

www.pkm-online.de

INHALT

English language on page 31ff.

KAPITEL	THEMA	SEITE
1.	Vorwort	3
2.	Erklärung der Signalwörter	4
3.	Sicherheits- und Warnhinweise	4
4.	Aufbau und Anschluss	7
5.	Beschreibung des Geräts	10
6.	Bedienfeld	11
7.	Bedienung des Geräts	11
8.	Reinigung und Pflege	17
9.	Garzeitentabellen/Energiesparen	20
10.	Problembehandlung	25
11.	Technische Daten	26
12.	Entsorgung	27
13.	Garantiebedingungen	29

Technische Änderungen bzw. Druckfehler bleiben vorbehalten .

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät aufbauen und benutzen.

EG - Konformitätserklärung

★ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Produkte entsprechen sämtlichen harmonisierten Anforderungen.
★ Die relevanten Unterlagen können durch die zuständigen Behörden über den Produktverkäufer angefordert werden.

➧ Die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Abbildungen können in einigen Details von dem tatsächlichen Design Ihres Geräts abweichen.
➧ Folgen Sie in einem solchen Fall dennoch den beschriebenen Sachverhalten.

1. VORWORT

Sehr geehrte Kundin/ sehr geehrter Kunde!

Wir möchten Ihnen auf diesem Wege für den Erwerb eines PKM - Produkts aus unserem reichhaltigen Angebot danken.

Wenn Sie sich mit dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben, wird die Bedienung des Geräts für Sie kein Problem darstellen.
Bevor Ihr Gerät das Herstellerwerk verlassen durfte, wurde es eingehend auf seine Sicherheit und Funktionstüchtigkeit überprüft.
Sollte Ihr Gerät sichtbare Beschädigungen aufweisen, schließen Sie es keinesfalls an die Stromversorgung an. Setzen Sie sich in diesem Fall mit dem Geschäft in Verbindung, in dem Sie das Gerät erworben haben.

1. **Das Gerät ist ausschließlich zur privaten Nutzung bestimmt.**
2. **Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen und Backen in einem Privathaushalt bestimmt.**
3. **Das Gerät ist ausschließlich zur Verwendung innerhalb geschlossener Räume bestimmt.**
4. **Betreiben Sie das Gerät ausschließlich im Sinne seiner bestimmungsgemäßen Verwendung.**
5. **Erlauben Sie niemandem, der mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut ist, das Gerät zu benutzen.**
6. **Verwahren Sie diese Bedienungsanleitung zur zukünftigen Nutzung an einem sicheren Ort.**
7. **Falls Sie das Gerät weitergeben, müssen Sie diese Bedienungsanleitung ebenfalls mit übergeben.**

- Beachten Sie bitte auch alle Sicherheits- und Warnhinweise, damit Sie über einen langen Zeitraum viel Freude an Ihrem neuen Gerät haben.
- Der Hersteller behält sich das Recht vor, solche Änderungen vorzunehmen, die keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Geräts haben.
- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial entsprechend den örtlichen Vorschriften an Ihrem Wohnort.

⚠WARNUNG!

Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyäthylentüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern gelangen. ERSTICKUNGSGEFAHR!

2. ERKLÄRUNG DER SIGNALWÖRTER

Beachten Sie **unbedingt** die in der Bedienungsanleitung eingefügten Signalwörter

⚠ GEFAHR! verweist auf eine Gefahrensituation, die ‚wenn sie nicht abgewendet wird, eine unmittelbare Gefährdung für Leben und Gesundheit zur Folge hat.

⚠ VORSICHT! verweist auf eine Gefahrensituation, die ‚wenn sie nicht abgewendet wird, zu mittelschweren oder kleineren Verletzungen führen kann.

⚠ WARNUNG! verweist auf eine Gefahrensituation, die ‚wenn sie nicht abgewendet wird, eine mögliche bevorstehende Gefährdung für Leben und Gesundheit zur Folge hat.

HINWEIS! verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine mögliche Beschädigung des Geräts zur Folge hat.

Piktogramme

STROMSCHLAGGEFAHR zeigt an, dass bei Nichtbeachtung der betreffenden Anweisungen und/oder Informationen die Gefahr eines Stromschlags besteht.

BRANDGEFAHR zeigt an, dass bei Nichtbeachtung der betreffenden Anweisungen und/oder Informationen ein Brandrisiko besteht.

3. SICHERHEITS- UND WARNHINWEISE

- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung so auf, dass sie bei Bedarf jederzeit griffbereit ist. Befolgen Sie sorgfältig alle Hinweise, um Unfälle oder eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden.
- Die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Anweisungen und Beschreibungen wurden für verschiedene Typen von Kochgeräten entwickelt. Sie können somit an einigen Stellen der Bedienungsanleitung Beschreibungen von Funktionen oder Zubehör finden, die Ihr Gerät nicht aufweist.
- Prüfen Sie auf jeden Fall auch das technische Umfeld des Geräts! Sind alle Kabel oder Leitungen, die zu ihrem Gerät führen, in Ordnung? Oder sind sie veraltet und halten der Geräteleistung nicht mehr Stand? Daher muss durch **eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** eine Überprüfung bereits vorhandener wie auch neuer Anschlüsse erfolgen. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Geräts an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von **einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** durchgeführt werden.
- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die

daraus resultierenden Gefahren verstehen. **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht von **Kindern** ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

HINWEIS! Beachten Sie unbedingt die relevanten Hinweise zur erstmaligen Benutzung des Geräts in Kapitel 7.

Transport und Handhabung

1. Wenn Sie das Gerät bewegen, halten Sie es immer am unteren Ende fest und heben Sie es vorsichtig an. Halten Sie das Gerät dabei aufrecht.
2. Benutzen Sie niemals die Tür selbst zum Transport des Geräts, da Sie dadurch die Scharniere beschädigen.
3. Das Gerät muss von mindestens **zwei Personen** transportiert und angeschlossen werden.
4. Achten Sie darauf, dass sich das Netzanschlusskabel nicht unter dem Gerät befindet oder durch das Bewegen des Geräts beschädigt wird.

Energieversorgung

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten an dem Gerät vornehmen.
2. Das Gerät muss immer entsprechen den Anforderungen der jeweiligen Stromversorgung geerdet werden. Der Hauptstromkreislauf muss über eine eingebaute Sicherheitsabschaltung verfügen.
3. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Geräts an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von **einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** durchgeführt werden.
4. Sollte es zu irgendeiner Fehlfunktion aufgrund eines technischen Defekts kommen, trennen Sie das Gerät umgehend von der Stromversorgung (entsprechende Haussicherung abschalten). Melden Sie die Fehlfunktion ihrem Kundendienst, damit diese umgehend behoben werden kann.
5. Benutzen Sie das Gerät nicht, falls dieses eine Fehlfunktion aufweist. Sämtliche Fehlfunktionen müssen durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) behoben werden.
6. Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät vor.
7. Wenn das Netzanschlusskabel beschädigt ist, darf es ausschließlich vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer gleichartig qualifizierten Person ausgetauscht werden.
8. Reparieren Sie das Gerät niemals alleine. Reparaturen, die von dazu nicht qualifizierten Personen durchgeführt werden, können zu ernsthaften Verletzungen und Schäden führen. Nehmen Sie stattdessen immer Verbindung zu Ihrem Kundendienst auf. Lassen Sie ausschließlich Original-Ersatzteile

einbauen.

Brandschutz

⚠WARNUNG!

Unbeaufsichtigtes Kochen mit Ölen und Fetten kann gefährlich sein und zu einem Feuer führen. Versuchen Sie NIEMALS, ein durch Öl oder Fett unterstütztes Feuer mit Wasser zu löschen. Stattdessen schalten Sie das Gerät ab und ersticken Sie das Feuer mittels eines Deckels oder einer Feuerdecke.

1. Der Küchenraum muss trocken und gut zu belüften sein. Wenn das Gerät aufgebaut wird, müssen alle Kontroll- und Bedienelemente gut zugänglich sein.
2. Zur Vermeidung von Brandrisiken dürfen Sie das Gerät nicht an Stellen aufbauen oder anschließen, an denen die Belüftung des Geräts blockiert werden kann. Zwischen der Rückseite des Geräts und der Wand muss ein Zwischenraum von mindestens 45 mm (1,77") bestehen. An den Seiten des Geräts ist ein Mindestabstand entsprechend der Anleitung in Kapitel AUFBAU UND ANSCHLUSS erforderlich.
3. Die Furnierungen von Schränken müssen mit einem hitzeresistenen Leim befestigt sein, der Temperaturen von 100 ^{0}C widersteht.
4. Schließen Sie das Gerät nicht in Räumen oder an Orten an, in denen oder in deren Umgebung sich brennbare Materialien wie Benzin, Gas oder Farben befinden. Dieser Warnhinweis bezieht sich auch auf die Dämpfe, die durch diese Materialien freigesetzt werden.
5. Dunstabzugshauben müssen entsprechend den Anweisungen ihrer Hersteller angebracht werden.
6. Halten Sie das Gerät immer unter Aufsicht, wenn Sie es benutzen. Öle oder Fette können in Brand geraten, wenn sie überhitzt werden oder überkochen/überschwappen.
7. Benutzen Sie das Gerät nicht zum Heizen oder zum Trocknen von Wäsche.
8. Schließen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorhängen oder Polstermöbeln an. BRANDGEFAHR.
9. Lagern Sie keine Gegenstände im Ofen. BRANDGEFAHR!
10. Haushaltsausstattungen sowie elektrische Leitungen aller Art dürfen niemals das Gerät berühren, da deren Isolierungsmaterial durch hohe Temperaturen beschädigt oder zerstört wird.

Kinderschutz

1. Halten Sie Kinder immer vom Gerät fern. Das Gerät während seines Betriebs zu berühren, kann zu schweren Verbrennungen führen.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

3. Beaufsichtigen Sie Kinder stets, wenn diese sich in der Nähe des Geräts aufhalten.

Abschließende Sicherheitsanweisungen

1. Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die heißen Teile innerhalb des Ofens.
2. Benutzen Sie keine aggressiven oder ätzenden Reinigungsmittel und keine scharfkantigen Gegenstände zum Reinigen der Tür, da diese die Oberfläche verkratzen und somit Risse im Glas verursachen.
3. Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger zum Reinigen des Geräts. Der Dampf kann die Elektrik des Geräts nachhaltig beschädigen. **Stromschlaggefahr.**
4. Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf die geöffnete Ofentür und lehnen Sie sich nicht an die geöffnete Ofentür. Stellen Sie kein Kochgeschirr mit einem Gewicht von über 15 kg auf die Ofentür. Dadurch beschädigen Sie die Türscharniere.
5. Stellen oder legen Sie kein Kochgeschirr und keine Backbleche direkt auf den Boden des Ofeninnenraums. Decken Sie den Boden des Ofeninnenraums **nicht** mit Aluminiumfolie ab.
6. Das Gerät entspricht der gegenwärtigen europäischen Sicherheitsgesetzgebung. Wir möchten hierbei aber ausdrücklich betonen, dass diese Entsprechung nichts an der Tatsache ändert, dass die Oberflächen des Geräts während der Benutzung **heiß werden** und nach dem Ende der Benutzung noch **Restwärme ausstrahlen**.

4. AUFBAU UND ANSCHLUSS

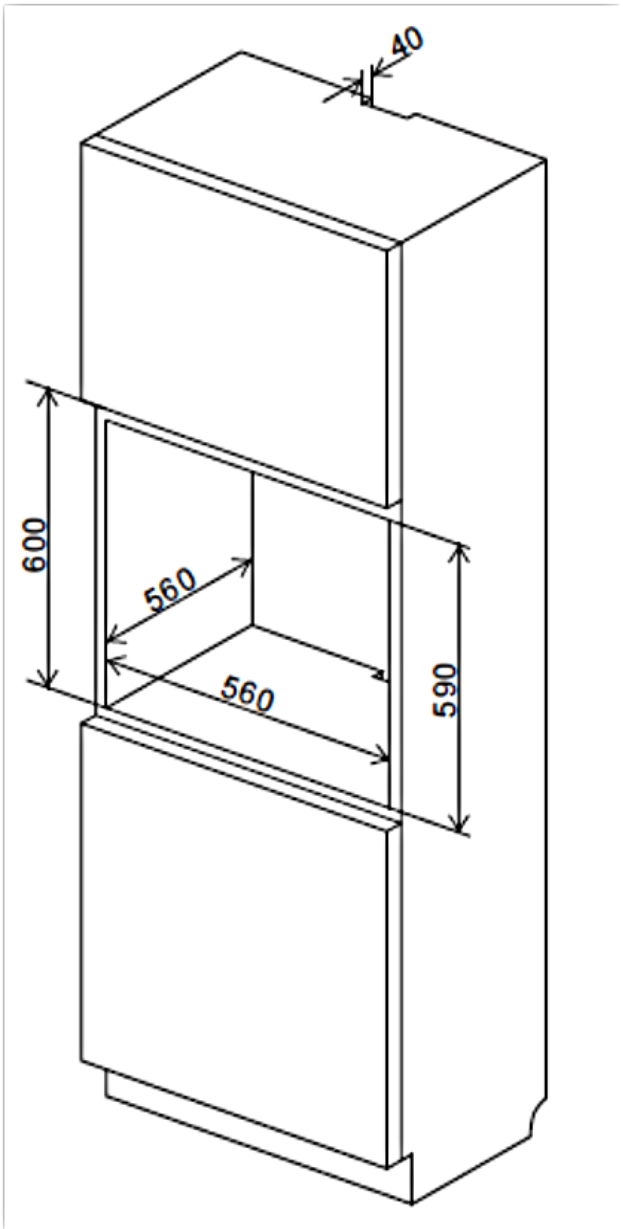
Entpacken und Wahl des Standorts

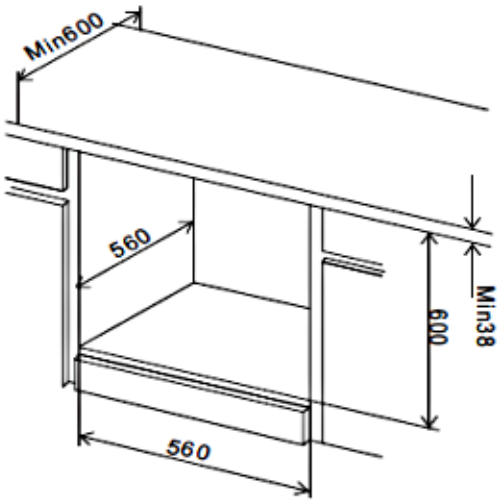
1. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus. Beachten Sie unbedingt die Hinweise zur Entsorgung des Geräts in dieser Bedienungsanleitung.
2. Das Gerät ist möglicherweise für den Transport mit Transportsicherungen geschützt. Entfernen Sie diese komplett. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um Reste der Transportsicherungen zu entfernen.
3. Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts, ob das Netzanschlusskabel oder das Gerät selbst keine Beschädigungen aufweisen.
4. Stellen Sie das Gerät nicht an einem Ort auf, an dem es mit Wasser oder Regen in Kontakt kommen kann, damit die Isolierungen der Elektrik keinen Schaden nehmen.
5. Stellen Sie das Gerät auf einem **geraden, trockenen und festen Untergrund** auf. Kontrollieren Sie mit einer Wasserwaage den ordnungsgemäßen Aufbau Ihres Geräts.

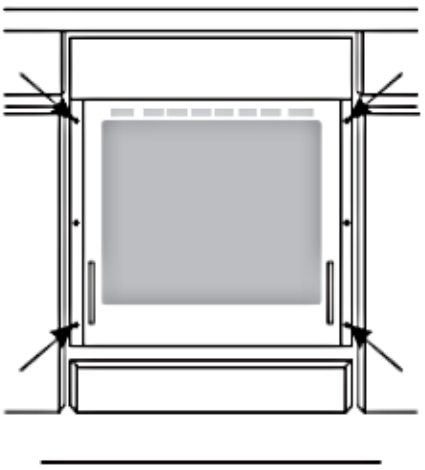
6. Das Typenschild befindet sich im Inneren des Geräts oder außen an der Rückwand.

Einbau des Ofen (EBO 5/EBO 9)

1. Sorgen Sie für eine Öffnung mit den Abmessungen, die auf dem Diagramm für den Ofen bezüglich seines Einbaus angegeben sind.
2. Bei dem Gerät handelt es sich um einen Einbauofen. Das bedeutet, dass die Rückseite des Kochfelds und eine seiner Seiten neben einem hohen Möbelstück oder einer Wand liegen dürfen. Die auf dem Einbaumöbel verwendeten Furnierungen oder Beschichtungen müssen mit einem hitzeresistenten Kleber (100^0C) befestigt sein, da sich die Oberfläche ansonsten verformen kann oder sich die Beschichtungen ablösen.
3. Schalten Sie den Strom an der entsprechenden Sicherung ab. und schließen Sie den Ofen an der Stromversorgung an.
4. Fügen Sie den Ofen komplett in die Öffnung ein. Achten Sie dabei darauf, dass die 4 Schrauben (siehe Abbildung unten) nicht herausfallen.
5. Befestigen Sie den Ofen sicher in seiner Einbauvorrichtung. Der Ofen wird mit 4 Schrauben an der Einbauvorrichtung befestigt.





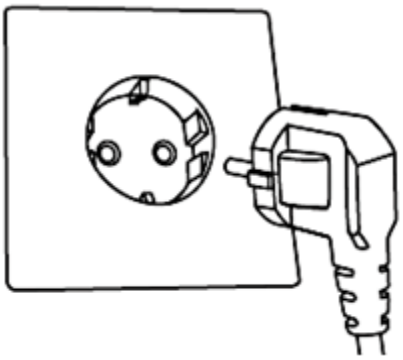


Elektrischer Anschluss

⚠WARNUNG!

Verwenden Sie bei 220–240 V/50 Hz Netzbetrieb keine Steckdosenleisten, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel. Alle Netzanschlussleitungen, die Beschädigungen aufweisen, müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgewechselt werden. Lassen Sie alle Reparaturen nur von Ihrem autorisierten Kundendienst durchführen.

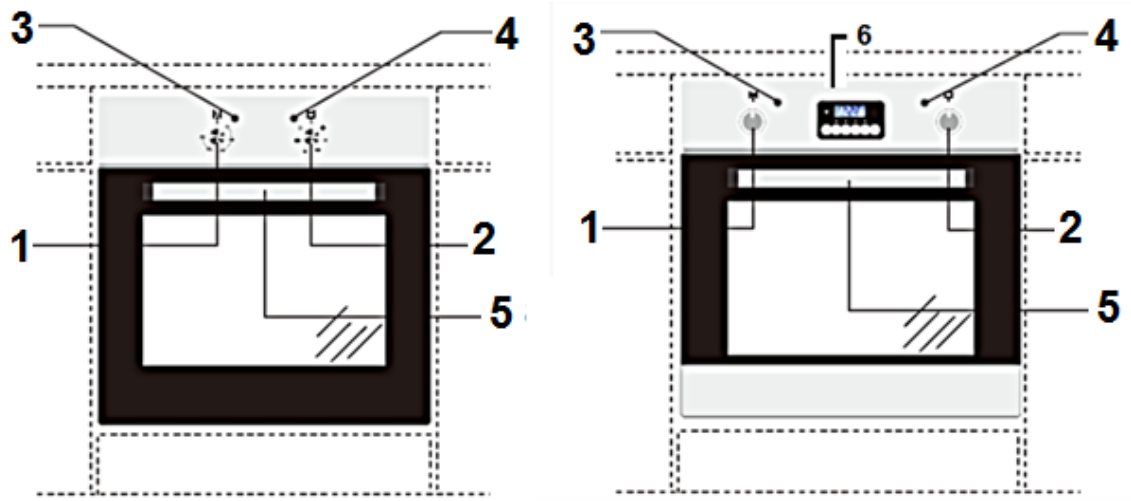
1. Der Anschluss darf nur an eine ordnungsgemäß gesicherte und ausschließlich dem Gerät zugewiesene Schutzkontakt-Steckdose, die der Leistungsaufnahme des Geräts entspricht, erfolgen. Maximaler Anschlusswert: siehe Typenschild.



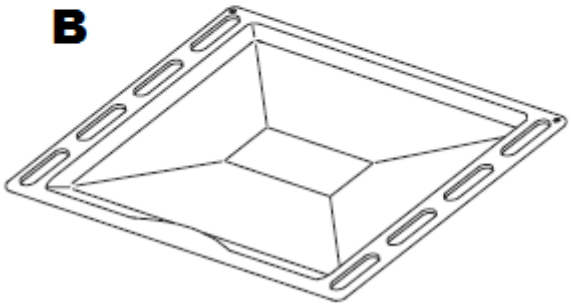
2. Die Leitungen Ihres Hausstromkreises müssen allen gesetzlichen Anforderungen und den Anforderungen Ihres Geräts entsprechen.
3. Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen. Ziehen Sie immer direkt am Netzstecker.
4. Der Backofen ist mit einer 3-adrigen Anschlussleitung mit Netzstecker anschlussfertig für Wechselstrom 230 V/50 Hz, ausgerüstet.
5. Die elektrische Installation muss mit einer Trennvorrichtung ausgestattet sein, die eine allpolige Trennung des Geräts von der Stromversorgung gewährleistet. Die Trennvorrichtung muss eine Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm aufweisen.

6. Geeignete Trenneinrichtungen sind: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

5. BESCHREIBUNG DES GERÄTS



1	Drehschalter Temperaturkontrolle
2	Drehschalter Ofenfunktion
3	Signalleuchte Ofenfunktion → rot
4	Signalleuchte Temperaturkontrolle → gelb
5	Griff Ofentür
6	LED Display (nur EBO 9)



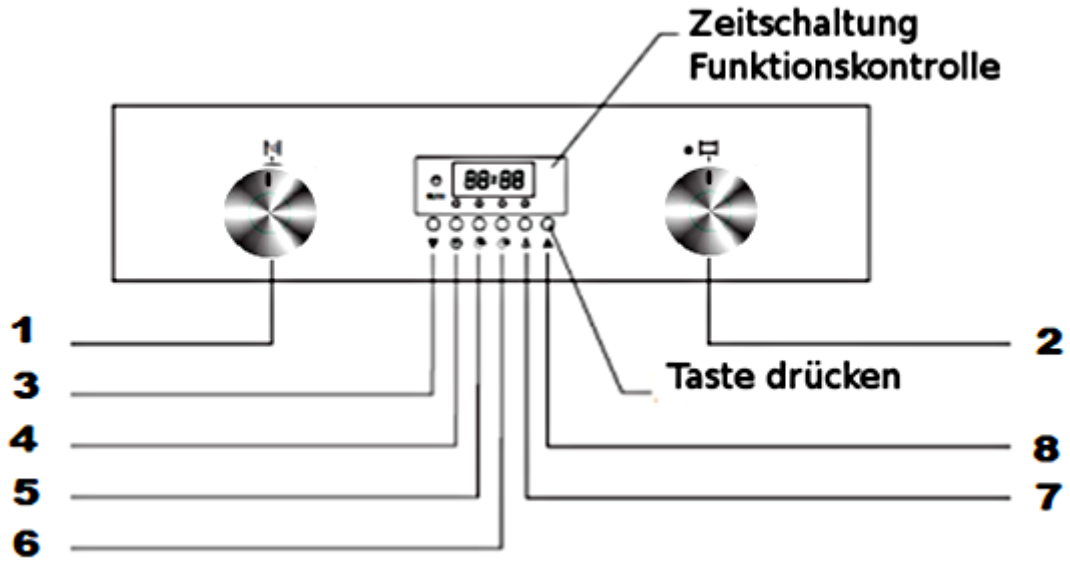
Ihr Ofen enthält folgendes Zubehör.

1 (A) Gitterrost

1 (B) Universalblech

Das von Ihnen gekaufte Gerät wurde möglicherweise inzwischen verbessert und weist somit vielleicht Unterschiede zur Bedienungsanleitung auf. Dennoch sind die Funktionen und Betriebsbedingungen identisch, sodass Sie die Bedienungsanleitung im vollen Umfang nutzen können.

6. BEDIENFELD



1	Drehschalter Temperaturkontrolle
2	Drehschalter Funktionskontrolle
3	verringern (-)
4	Uhr
5	Einstellen der Kochzeit
6	Einstellen der Verzögerung
7	Aufhebung der Zeitschaltfunktion
8	erhöhen (+)

7. BEDIENUNG DES GERÄTS

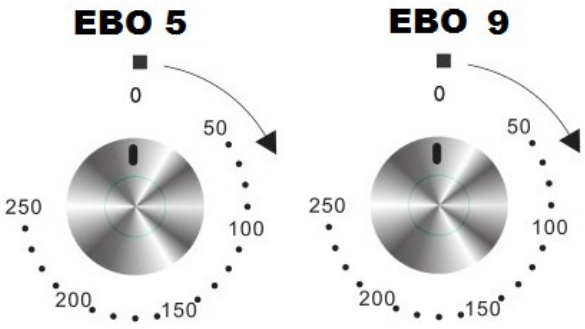
Vor der ersten Benutzung

1. Entfernen Sie die Verpackung. Reinigen Sie das Kochfeld und das Innere des Ofens
2. Nehmen Sie die Ofenarmaturen heraus. Waschen Sie diese mit warmem Wasser und ein wenig Spülmittel.
3. Schalten Sie die Belüftung des Zimmers ein oder öffnen Sie ein Fenster.
4. Heizen Sie den Ofen für ungefähr **30 Minuten** auf eine Temperatur von 250^{0}C auf.

5. Hierbei kann es für etwa 15 Minuten zu einer leichten Rauchentwicklung und zur Freisetzung von Geruch kommen. Dies ist ein normaler Betriebsvorgang, der durch eine Schutzimprägnierung gegen Korrosionsschäden während des Transports verursacht wird.
6. Entfernen Sie sämtliche Flecken und waschen Sie den Ofen sorgfältig ab.

Benutzung des Ofens

- Zur Einstellung der Temperatur bewegen Sie den Drehschalter für die Temperaturkontrolle des Ofens auf die gewünschte Einstellung. Sie können hierbei eine Temperatur von 50^0C – 250^0C wählen.



Zwei Signallichter (gelb und rot) zeigen an, dass der Ofen eingeschaltet ist.

- Das rote Licht zeigt an, dass der Ofen arbeitet.
- Wenn das rote Licht erlischt, hat der Ofen seine voreingestellte Temperatur erreicht.
- Falls ein Kochrezept das Vorwärmen von Tellern empfiehlt, sollten diese erst in den Ofen gestellt werden, wenn das rote Licht zum ersten Mal erloschen ist.
- Beim Backen geht das rote Licht gelegentlich an oder aus, um die voreingestellte Temperatur im Inneren des Ofens aufrechtzuerhalten.
- Das gelbe Licht leuchtet ebenfalls, wenn die Innenbeleuchtung separat eingeschaltet wird.
- Sie schalten den Ofen aus, indem Sie die Drehschalter auf die Position 0 einstellen.

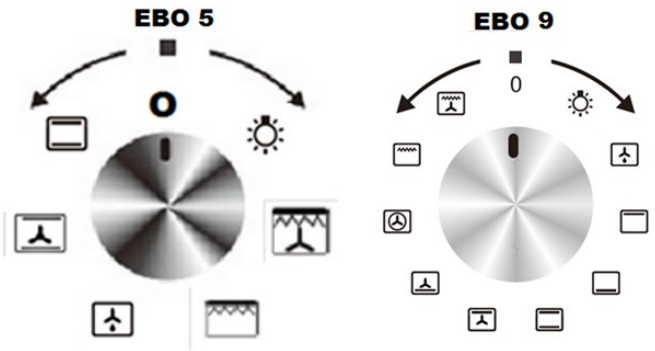
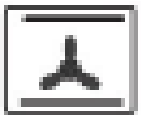


Abbildung ähnlich
Die Abfolge der Piktogramme kann auf Ihrem Gerät abweichen.
Mögliche Einstellungen in der Funktionswahl

- Innenbeleuchtung
- Schaltet die Innenbeleuchtung des Ofens separat an, z.B. zur Reinigung des Ofeninnenraums.

- Abtaufunktion an.
- Erlaubt das schnelle und vorsichtige Auftauen aller gefrorenen Lebensmittel.

- Oberhitze und Unterhitze an.
- Bei dieser Einstellung wird der Ofen konventionell beheizt.



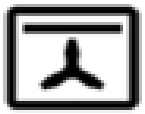
- Oberhitze und Unterhitze an mit Umluft (**nur EBO 5**).
- Erlaubt die konventionelle Nutzung mit Umluft.

- Oberhitze und Grill (**nur EBO 5**).
- Erlaubt intensives Bräunen Ihres Kochguts sowie das Grillen größerer Portionen.

- Oberhitze und Grill und Umluft (**nur EBO 5**).
- Beschleunigt den Grillvorgang und verbessert den Geschmack Ihrer Speisen.

- Oberhitze an (**nur EBO 9**).
- Beheizt den Ofen nur mit der Oberhitze, z.B. zum abschließenden Backen von oben.

- Unterhitze an (**nur EBO 9**).
- Beheizt den Ofen nur mit der Unterhitze, z.B. zum abschließenden Backen von unten.



- Oberhitze mit Umluft (**nur EBO 9**).
- Beheizt den Ofen mit Oberhitze bei zusätzlich aktivierter Umluft, z.B. zum abschließenden Backen von oben und zur gleichmäßigen Verteilung der Backhitze.

- Unterhitze mit Umluft (**nur EBO 9**).
- Beheizt den Ofen mit Unterhitze bei zusätzlich aktivierter Umluft, z.B. zum abschließenden Backen von unten und zur gleichmäßigen Verteilung der Backhitze.

- Grillfunktion an (**nur EBO 9**).
- Erlaubt das Grillen von Gargut auf dem Gitterrost.

- Grill mit Umluft (**nur EBO 9**).
- Eine gute Kombination zur Zubereitung verschiedener Grillgerichte.

- Heißluft (**nur EBO 9**).

Der Ofen muss vorgeheizt werden, bevor Sie ein Gargut hinein geben.

Natürliche Konvektion[1]: Der Ofen wird mit Ober- und Unterhitze beheizt.

Ofen ein/ausschalten

- Wählen Sie eine gewünschte Funktion, Temperatur und Beheizungsart aus.
- Stellen Sie die Knöpfe auf die gewünschte Position, indem Sie diese rechts herum drehen.

Benutzung des Grills

Der Grill arbeitet mit Infrarotstrahlen, die durch die hell glühenden Grillelemente freigesetzt werden und direkt auf das Gargut einwirken.

1. Stellen Sie die Funktionswahl auf GRILLEN.
2. Heizen Sie den Ofen für ungefähr 5 Minuten bei geschlossener Tür auf.
3. Schieben Sie ein Blech mit Ihrem Gargut auf eine geeignete Einschubhöhe in den Ofen. Falls Sie auf dem Rost grillen, schieben Sie ein Blech auf die Einschubhöhe direkt unter dem Rost in den Ofen.
4. Schließen Sie die Ofentür.

[1] bei natürlicher/freier Konvektion zirkuliert ein Fluid (= gasförmige oder flüssige Substanz) aufgrund von im System vorhandenen Dichteunterschieden; wird nicht durch Pumpen oder Ventilatoren erzeugt.

- Stellen Sie beim **Grillen** und kombiniertem Grillen (Oberhitze + Umluft) die Temperatur auf 250^{0}C.
- Stellen Sie beim **Grillen mit Umluft** die Temperatur maximal auf 200^{0}C.

Benutzung der Zeitschaltfunktion (nur EBO 9)

A. Einstellen der Zeitschaltfunktion

1. Drücken Sie zweimal auf
2. Stellen Sie die Stunden ein mit
3. Drücken Sie einmal auf
4. Stellen Sie die Minuten ein mit

- Warten Sie ungefähr 5 Sekunden. Das Gerät stellt die Zeit nun automatisch ein.

B. Programmieren der Garzeit.

1. Wählen Sie vor dem Programmieren eine Funktion.
2. Drücken Sie zweimal auf
3. Stellen Sie die Stunden ein mit
4. Drücken Sie einmal auf
5. Stellen Sie die Minuten ein mit

- Warten Sie ungefähr 5 Sekunden. Das Gerät stellt die Zeit nun automatisch ein.
- Das Gerät beendet den Garvorgang, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

C. Programmieren des zeitverzögerten Garens.

1. Stellen Sie wie in den oben beschriebenen Schritten **A** und **B** die Garzeit ein.
2. Drücken Sie zweimal auf
3. Stellen Sie die Stunden ein mit

4. Drücken Sie einmal auf
5. Stellen Sie die Minuten ein mit

- Warten Sie ungefähr 5 Sekunden. Das Gerät stellt die Zeit nun automatisch ein.
- Das Gerät wird nun seinen Betrieb aufnehmen, nachdem die voreingestellte Zeit abgelaufen ist.

- Ein Beispiel: Es ist 10 Uhr. Sie haben eine Garzeit von 1 Stunde programmiert sowie eine Zeitverzögerung von 15 Minuten. Das Gerät wird nun um 10.15 Uhr seinen Betrieb aufnehmen und um 11.15 Uhr den Garvorgang beenden.

⚠VORSICHT! Beachten Sie unbedingt die folgenden Warnhinweise.

1. Halten Sie die Ofentür geschlossen, wenn Sie eine der Ofenfunktionen benutzen.
2. Stellen Sie kein Kochgeschirr direkt auf den Boden des Ofens, sondern benutzen Sie die Schiebebleche.
3. Die inneren Bestandteile des Ofens werden extrem heiß. Vermeiden Sie es unbedingt, den Ofen innen zu berühren, während Sie mit Ihrem Gargut umgehen.
4. Seien Sie beim Öffnen der Tür besonders vorsichtig, um nicht mit den heißen Teilen und dem entweichenden Dampf in Kontakt zu geraten.
5. Tragen Sie bei der Entnahme einer Abtropfschale[2] **immer** hitzeresistente Ofenhandschuhe.
6. Benutzen Sie keinen Dampfdruckreiniger.

⚠WARNUNG!

Die zugänglichen Bereiche und Teile des Ofens werden bei der Benutzung sehr heiß. Kinder müssen deshalb während der Benutzung des Geräts von diesem ferngehalten werden.

[2] Ausstattung abhängig vom Modell.

8. REINIGUNG UND PFLEGE

⚠WARNUNG!

Schalten Sie das Gerät ab und stellen Sie alle Drehschalter auf die Position 0/AUS/OFF, bevor Sie das Gerät reinigen.
Das Gerät muss ebenfalls vollständig abgekühlt sein.

Wir empfehlen, zur Reinigung des Geräts milde Reinigungsmittel zu verwenden, z.B. alle Arten von Reinigungsflüssigkeiten oder Emulsionen, die zum Entfernen von Fett geeignet sind. Warmes Wasser mit etwas Spülmittel oder Reinigungsmittel für Spülen aus rostfreiem Stahl sind ebenfalls zur Reinigung Ihres Geräts geeignet.

- Reinigen Sie den Ofen nach jeder Benutzung.
- **⚠WARNUNG!** Benutzen Sie kein Dampfreinigungsgerät. Der Dampf kann in Kontakt mit elektrischen Teilen kommen und so einen Kurzschluss auslösen. STROMSCHLAGGEFAHR!
- Schalten Sie beim Reinigen die Innenbeleuchtung des Ofens ein.
- Reinigen Sie das Innere des Ofens nur mit warmem Wasser und ein wenig Spülmittel. Nehmen Sie dazu einen Schwamm oder ein weiches Tuch. Benutzen Sie keine aggressiven und ätzenden Reinigungsmittel.
- Wischen Sie nach der Reinigung das Innere des Ofens trocken.
- Am Boden des Ofens können während des Garvorgangs Flecken erscheinen. Diese Flecken entstehen durch verschüttete oder verspritzte Lebensmittel, die möglicherweise bei einer sehr hohen Temperatur gegart werden oder sich in einem zu kleinen Kochgeschirr befinden.
- Wählen Sie eine Temperatureinstellung, die dem geplanten Garvorgang angemessen ist. Benutzen Sie für den Garvorgang ein ausreichend großes Kochgeschirr und benutzen sie, wenn möglich, die Abtropfschale.
- Reinigen Sie die äußeren Bereiche des Ofens mit warmem Seifenwasser. Nehmen Sie dazu einen Schwamm oder ein weiches Tuch. Benutzen Sie keine aggressiven und ätzenden Reinigungsmittel.
- Wenn Sie einen speziellen Ofenreiniger anwenden, überprüfen Sie unbedingt anhand der Angaben des Reinigungsherstellers, ob der Reiniger für Ihr Gerät geeignet ist.
- Alle durch ein Reinigungsmittel an Ihrem Gerät verursachten Schäden werden **nicht kostenfrei** behoben, auch nicht innerhalb des Garantierahmens.

Sie keine Scheuermittel! Benutzen Sie keine organischen Reinigungsmittel![3]
Benutzen Sie keine ätherischen Öle!

[3] Z.B. Essig, Zitronensäure etc.

HINWEIS!

Benutzen Sie keine Reinigungsprodukte, die aggressive und/oder scheuernde Bestandteile enthalten, zur Reinigung der Glastür. Ansonsten kann das Glas Schaden nehmen oder zerbrechen.

Reinigung mit Wasserdampf

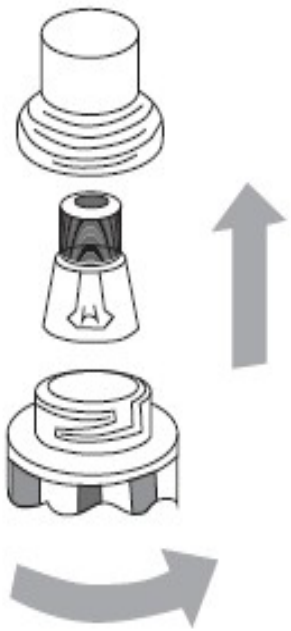
1. Gießen Sie 250 ml Wasser in eine Schüssel. Stellen Sie die Schüssel in Höhe der ersten Einschubstufe von unten in das Gerät.
2. Schließen Sie die Ofentür.
3. Stellen Sie die Temperatur auf 50^0C ein und wählen Sie die Funktion Unterhitze.
4. Beheizen Sie das Gerät für ungefähr 30 Minuten.
5. Öffnen Sie die Ofentür, wischen Sie das Innere des Ofens mit einem Tuch aus und reinigen Sie es mit warmem Wasser und Spülmittel.
6. Abschließend wischen Sie das Innere des Ofens trocken.

Austausch des Leuchtmittels

⚠WARNUNG!

Schalten Sie das Gerät ab und trennen Sie es von der Stromversorgung (Haussicherung), bevor Sie das Leuchtmittel austauschen. STROMSCHLAGGEFAHR!

1. Stellen Sie alle Drehschalter auf die Position 0 und unterbrechen Sie die Stromversorgung.
2. Schrauben Sie die Lampenabdeckung ab. Reinigen Sie die Abdeckung und wischen Sie diese trocken.
3. Drehen Sie die Glühbirne aus der Fassung und ersetzen Sie diese durch eine neue Hochtemperatur-Glühbirne (300^0C) mit den folgenden Eigenschaften
   - Voltzahl 230V
   - Leistung 25W
   - Gewinde E14
4. Benutzen Sie keinen anderen Glühbirnen-Typ.
5. Drehen Sie die Glühbirne ein und überprüfen Sie sorgfältig, ob diese sich ordnungsgemäß in ihrem Keramiksockel befindet.
6. Schrauben Sie die Lampenabdeckung wieder an.



Gemäß der EU Verordnung (EG) Nr. 244/2009 gilt Ihr Gerät im Rahmen der umweltgerechten Gestaltung von Haushaltslampen mit ungebündeltem Licht als

Hausgerät. Das bedeutet, dass alle in einem Hausgerät verwendeten Glühbirnen nicht zur Raumbeleuchtung verwendet werden dürfen.

Entfernen der Tür (Abb. 1)

1. Kippen Sie die Sicherheitsverriegelung am Scharnier nach oben.
2. Schließen Sie die Tür nur leicht.
3. Heben Sie die Tür an und ziehen Sie diese in Ihre Richtung heraus.
4. Um die Tür wieder einzusetzen, verfahren Sie in umgekehrter Reihenfolge.
5. Stellen Sie bei der Montage sicher, dass die Kerbe des Scharnierhalters sicher in der Führung sitzt.
6. Nachdem die Tür wieder in den Ofen eingepasst ist, schließen Sie wieder vorsichtig die Sicherheitsverriegelung.
7. Falls die Sicherheitsverriegelung nicht ordnungsgemäß geschlossen ist, wird das Scharnier beim Schließen der Tür beschädigt.

Entfernen der Türscheibe (Abb. 2)

1. Schrauben Sie die Kunststoff-Verriegelung los, der sich in der Ecke oben an der Tür befindet, und lösen Sie diese.
2. Nehmen Sie als nächstes das Glas aus der zweiten Verriegelung heraus und entfernen Sie es.
3. Setzen Sie nach dem Reinigen die Glasscheibe ein und blockieren Sie sie.
4. Schrauben Sie dann die Verriegelung wieder ein.

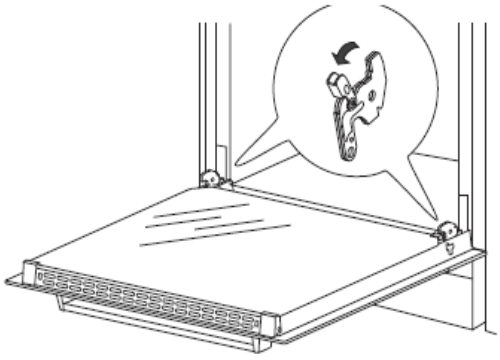


Abbildung 1

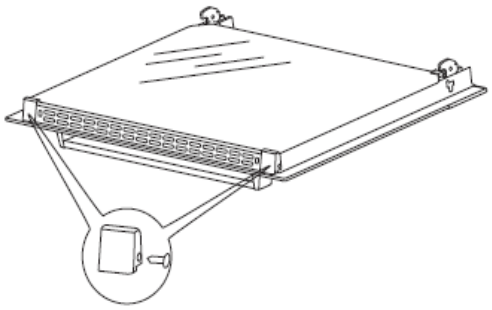


Abbildung 2

Austausch des Netzanschlusskabels

⚠ GEFAHR!

Das Netzanschlusskabel darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgetauscht werden.

9. GARZEITENTABELLEN / ENERGIESPAREN

Backen

- Wir empfehlen die Nutzung der Backbleche, die mit dem Herd geliefert wurden.
- Es ist auch möglich, in Kuchenformen und auf Blechen zu backen, die an anderer Stelle gekauft wurden; diese müssen auf die Trockenablage geschoben werden. Zum Backen ist es besser, schwarze Bleche zu verwenden, welche die Hitze besser leiten und die Backzeit verkürzen.
- Formen und Bleche mit hellen oder glänzenden Oberflächen werden nicht empfohlen, wenn die konventionelle Aufheizmethode (obere und untere Heizelemente) angewandt wird; die Nutzung solcher Bleche kann zu einer zu geringen Aufheizung des unteren Teils des Kuchens führen.
- Bevor der Kuchen aus dem Ofen herausgenommen wird, kontrollieren Sie, ob das Backen abgeschlossen ist, indem Sie ein Holzstäbchen verwenden (der Kuchen ist ausgebacken, wenn das Stäbchen trocken und sauber herauskommt, nachdem Sie es in den Kuchen gesteckt haben).
- Nach dem Abschalten des Ofens ist es ratsam, den Kuchen für ungefähr 5 Minuten im Ofen zu lassen.
- Die Backparameter, die in den Tabellen angegeben sind, sind Näherungswerte und können aufgrund eigener Erfahrung und eigener Vorlieben beim Kochen individuell angepasst werden.
- Falls sich die Informationen in Rezeptbüchern stark von den Werten in dieser Betriebsanleitung unterscheiden, verwenden Sie bitte die Anleitung aus dieser Bedienungsanleitung.

Tabelle 1 : Kuchen / Ofenfunktion: Oberhitze und Unterhitze mit Umluft

Kuchen -Typ	Temperatur	Backzeit / Min.
Backen in Kuchenformen		
Baiser	80	60-70
Rührteig-Kuchen	150	65-70
Teekuchen	150	60-70
Basis für Sahnetorte	150	25-35
Backen auf dem mitgelieferten Backblech		
Hefekuchen	150	40-45
Streuselkuchen	150	30-45
Früchtekuchen	150	40-55
Rührteig-Kuchen	150	30-40

Tabelle 1A: Kuchen / Ofenfunktion: Oberhitze und Unterhitze / Heißluft

Kuchen -Typ	Ober- und Unterhitze		Heißluft		Backzeit / Min.
	Stufe	Temperatur	Stufe	Temperatur	
Backen in Kuchenformen					
Biskuitkuchen / Marmorkuchen	2	170-180	2	150-170	60-80
Rührteig-Kuchen	2	160-180	2	150-170	68-80
Basis für Sahnetorte	2-3	170-180	2-3	160-170	20-30
Rührteig-Basis für Sahnetorte	2	170-180			30-40
Früchtekuchen / knuspriger Boden			2-3	160-180	60-70
Käsekuchen / Mürbeteig Basis			2	140-150	60-90
Teekuchen	2	160-180	2	150-170	40-60
Brot, z.B. Vollkornbrot	2	210-220	2	180-200	50-60
Backen auf dem mitgelieferten Backblech					
Früchtekuchen / knuspriger Boden	3	170-180	2	160-170	35-60
Früchtekuchen / mit Hefe			2	160-170	30-50
Streuselkuchen	3	160-170	2	150-170	30-40
Rührteigrolle	2	180-200			10-15
Pizza / dünner Boden	3	200-240			10-15
Pizza / dicker Boden	2	190-210			30-50
Backen von Kleingebäck					
Brötchen	3	160-170	2	150-160	10-30
Blätterteig	3	180-190	2	170-190	18-25
Baiser	3	90-110			80-90
Rosinenbrötchen			2	170-190	35-45

Wenn Sie Kuchen in dem Gerät zubereiten, müssen Sie den Ofen vorheizen. Es wird empfohlen, die dritte Einschubhöhe von unten zum Backen zu verwenden.

Zubereitung von Fleisch

- Bereiten Sie Fleisch mit einem Gewicht von über 1 kg im Ofen zu; kleinere Mengen sollten Sie auf einem Kochfeld zubereiten.
- Benutzen Sie backofengeeignetes Kochgeschirr. Achten Sie darauf, dass auch die Griffe hitzeresistent sind.
- Wenn Sie Ihr Fleisch auf einem Gitterrost oder Grillrost zubereiten, schieben Sie ein mit etwas Wasser gefülltes Backblech auf die niedrigste Einschubhöhe in den Ofen.

- Wenden Sie während der Garzeit das Fleisch mindestens einmal. Übergießen Sie das Fleisch mit seinem Bratensaft oder heißem Salzwasser.
- Gießen Sie niemals kaltes Wasser über das Fleisch.

Tabelle 2: Fleisch zubereiten / Ofenfunktion: Oberhitze und Unterhitze / Heißluft

Fleischart	Einschubhöhe von unten		Temperatur		Backzeit Min.*
	Heißluft	Ober und Unterhitze	Heißluft	Ober und Unterhitze	
Rindfleisch					
Roastbeef oder Filet					pro 1 cm
Rare (blutig)		3		250	12-15
Medium (Ofen vorgewärmt)		3		250	15-25
Well done (Ofen vorgewärmt)		3		210-230	25-30
Rostbraten (Ofen vorgewärmt)	2	2	160-180	220-220	120-140
Schwein					
Schweinebraten	2	2	160-180	220-210	90-140
Schinken	2	2	160-180	200-210	60-90
Filet		3		210-230	25-30
Kalb					
Braten	2	2	160-170	200-210	90-120
Lamm					
Braten	2	2	160-180	200-220	100-120
Wild					
Braten	2	2	175-180	200-220	100-120
Geflügel					
Hähnchen	2	2	170-180	220-250	50-80
Gans (bei ungefähr 2 kg)	2	2	160-180	190-200	150-180
Fisch					
Garen	2	2	175-180	210-220	40-50

☆ entsprechend einer Portion von 1 kg. Bei größeren Portionen erhöhen sich die Zeitangaben um 30-40 Minuten pro zusätzlichem 1 kg.

Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte seiner Garzeit.
Benutzen Sie nur **backofengeeignetes** Kochgeschirr.

Tabelle 3: Rotisserie (kombiniertes Grillen) / Ofenfunktion: Oberhitze und Grill

Fleischart	Temperatur	Backzeit / Min.
Hähnchen (ca.1,5 kg)	250	90-110
Hähnchen (+1,5 kg)	250	110-130
Fleischspieß (ca. 1 kg)	250	60-70

Tabelle 4: Grill / Ofenfunktion: Grillelement

Grillgut	Einschubhöhe von unten	Temperatur	Grillzeit	
			Seite 1	Seite 2
Schweinekotelett	4	250	8-10	6-8
Schweineschnitzel	3	250	10-12	6-8
Fleisch am Spieß	4	250	7-8	6-7
Würstchen	4	250	8-10	8-10
Roastbeef, ca. 1 kg	3	250	15-15	10-12
Kalbskotelett	4	250	8-10	6-8
Kalbssteak	4	250	6-8	5-6
Hammelkotelett	4	250	8-10	6-8
Lammkotelett	4	250	10-12	8-10
Halbes Hähnchen, pro 500 g	3	250	25-30	20-25
Fischfilet	4	250	6-7	5-6
Forelle, pro 200-250 g	3	250	5-8	5-7
Brot rösten	4	250	2-3	2-3

Tabelle 5: Grill mit Umluft / Ofenfunktion: kombiniertes Grillen und Umluft / Grill und Umluft

Fleischart	Gewicht (kg)	Einschubhöhe von unten	Temperatur	Backzeit
Schweinebraten	1,0	2	170-190	80-100
	1,5	2	170-190	100-120
	2,0	2	170-190	120-140
Lammkeule	2,0	2	170-190	90-110
Rinderbraten	1,0	2	180-200	30-40
Hähnchen	1,0	2	180-200	50-60
Ente	2,0	1-2	170-190	85-90
Gans	3,0	2	140-160	110-130
Truthahn	2,0	2	180-200	110-130
	3,0	1-2	160-180	150-180

Die Angaben in den Tabellen sind Näherungswerte,
die Ihren eigenen Erfahrungen und Vorlieben angepasst werden können.

Energie sparen

- Benutzen Sie geeignetes Kochgeschirr. Kochgeschirr mit einem dicken und geraden Boden kann bis zu einem Drittel an Energie sparen. Decken Sie ihr Kochgeschirr ab, wenn möglich; andernfalls verbrauchen Sie das 4-fache an Energie.
- Der Durchmesser des Kochgeschirrs sollte nicht kleiner als der Durchmesser des verwendeten Kochrings sein. Sorgen Sie dafür, dass der Kochring und der Boden des Kochgeschirrs sauber sind.
- Verunreinigungen können den Wärmeaustausch negativ beeinträchtigen. Mehrfach eingebrannte Verunreinigungen können oft nur noch mit umweltschädlichen Hilfsmitteln entfernt werden.
- Decken Sie ihr Kochgeschirr nicht zu oft auf (ein beobachteter Topfinhalt beginnt niemals, zu kochen).
- Öffnen Sie die Ofentür nicht unnötig oft.
- Schalten Sie den Ofen rechtzeitig ab und nutzen Sie die Restwärme.
- Benutzen Sie den Ofen nur zur Zubereitung größerer Mengen.
- Fleisch mit einem Gewicht von unter 1 kg kann in einem Kochgeschirr auf dem Kochfeld wirtschaftlicher zubereitet werden.

- Falls die Garzeit mehr als 40 Minuten beträgt, schalten Sie den Ofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ab.
- Achten Sie darauf, dass die Ofentür richtig geschlossen ist. Aufgrund von Verunreinigungen an der Türdichtung kann dort Wärme entweichen. Entfernen Sie deshalb umgehend alle Verunreinigungen.
- Schließen Sie das Gerät nicht in der unmittelbaren Umgebung von Kühl- und/oder Gefriergeräten an. Andernfalls kann der Energieverbrauch unnötig ansteigen.

10. PROBLEMBEHANDLUNG

⚠ GEFAHR!

VERSUCHEN SIE NIEMALS SELBST, DAS GERÄT ZU REPARIEREN.
Falls Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert,
kontaktieren Sie den Kundendienst.

Notfall

1. Schalten Sie alle sich in Betrieb befindenden Bereiche des Geräts ab.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromzufuhr.
3. Rufen Sie den Kundendienst.

Problembehandlung

Problem	Ursache	Vorgehensweise
Das Gerät arbeitet überhaupt nicht.	Eine Unterbrechung der Stromzufuhr.	Kontrollieren Sie Ihren Haushalts-Sicherungskasten. Ersetzen Sie gegebenenfalls eine durchgebrannte Sicherung.
Die Innenbeleuchtung des Ofens leuchtet nicht.	Das Leuchtmittel ist locker oder beschädigt.	Drehen Sie das Leuchtmittel wieder fest oder ersetzen Sie ein defektes Leuchtmittel.

- Sollte das Gerät Störungen abweichend von den oben beschriebenen aufweisen, oder falls Sie alle Punkte der Liste überprüft haben, das Problem aber nicht behoben werden konnte, kontaktieren Sie den Kundendienst.

11. TECHNISCHE DATEN

EBO 5			
Geräteart	Einbaubackofen		
Energieeffizienzklasse	A		
Energieverbrauch (konventionell)	0,93 KW/h		
Energieverbrauch (Umluft)	0,79 KW/h		
Geräuschemission	< 51 dB(A)		
Max. Leistung / Spannung / Frequenz	2,90 kW	220-240V - 50Hz	
Nutzbares Volumen der Backröhre	60,00 Liter		
Bedienpanel	Edelstahlblende		
Griff und Knöpfe	Aluminium		
Funktionen Backofen	Ober- und Unterhitze, Ober- und Unterhitze mit Umluft, Auftauen, Oberhitze mit Grill, Oberhitze mit Grill und Umluft		
Umluft / Heißluft	ja		nein
Vollglasinnentüre	ja		
Backofentür / Glasschichten	schwarzes Glas		2
Gehäusekühlung	ja		
Tropfschale / Grillrost	1		1
Kabellänge in cm / Schuko-Stecker	-		✓
Einbaumaße Gerät H*B*T in cm	59,50	59,50	55,00
Verpackungsmaße H*B*T in cm	66,50	66,60	68,00
Gewicht netto/brutto in kg	32,00		36,00

EBO 9			
Geräteart	Einbaubackofen		
Energieeffizienzklasse	A		
Energieverbrauch (konventionell)	0,93 KW/h		
Energieverbrauch (Umluft/Heißluft)	0,79 KW/h		
Geräuschemission	< 51 dB(A)		
Max. Leistung / Spannung / Frequenz	2,20 kW	220-240V - 50Hz	
Nutzbares Volumen der Backröhre	60,00 Liter		
Bedienpanel	Edelstahlblende		
Griff und Knöpfe	Aluminium		
Versenkbare Knöpfe	ja		
Funktionen Backofen	Oberhitze, Unterhitze, Oberhitze/Unterhitze, Oberhitze mit Umluft, Unterhitze mit Umluft, Grill, Grill mit Umluft, Auftauen, Heißluft		
Umluft / Heißluft	ja		ja
Vollglasinnentüre	ja		

Teleskopauszüge		2	
Timer		ja	
Backofentür / Glasschichten	schwarzes Glas		2
Gehäusekühlung		ja	
Tropfschale / Grillrost	1		1
Kabellänge in cm / Schuko-Stecker	-		✓
Einbaumaße Gerät H*B*T in cm	59,50	59,50	55,00
Verpackungsmaße H*B*T in cm	66,50	66,60	68,00
Gewicht netto/brutto in kg	33,00		37,00

12. ENTSORGUNG

- Altgeräte dürfen nicht einfach zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden. Bringen Sie Ihr altes Gerät stattdessen zu einer geeigneten Sammel- oder Entsorgungseinrichtung Ihrer Gemeinde.
- Die im Gerät verwendeten Materialien sind recycelbar und mit entsprechenden Informationen versehen. Indem Sie Ihr altes Gerät oder dessen Materialien wie auch die Verpackung sachgerecht entsorgen, tragen Sie erheblich zum Schutz unserer Umwelt bei.

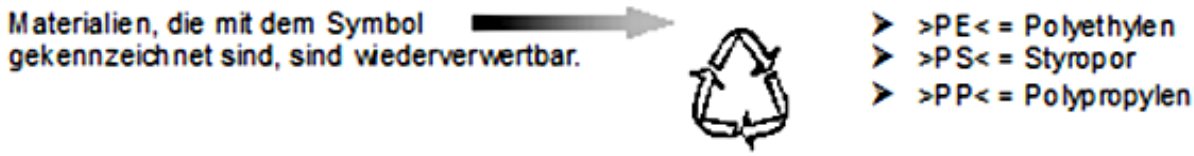
Verpackungsmaterial

Das Verpackungsmaterial ist recycelbar. Wir empfehlen die folgende Vorgehensweise:

- Entsorgen Sie Papier und Kartonagen in den dafür vorgesehenen Behältern.
- Entsorgen Sie Kunststoffe in den dafür vorgesehenen Behältern.
- Falls es in Ihrem Wohnumfeld keine geeigneten Entsorgungsbehälter gibt, können Sie diese Materialien mit dem Hausmüll entsorgen oder zu einer entsprechenden Sammelstelle bringen.

⚠WARNUNG!

Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyäthylentüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern gelangen. ERSTICKUNGSGEFAHR.



Das bedeutet, dass diese Materialien bei einer fachgerechten Entsorgung wiederverwendet werden können, wenn sie in einem entsprechend gekennzeichneten Sammelbehälter entsorgt werden.

Gerät

- Entsorgen Sie das Gerät keinesfalls mit dem gewöhnlichen Hausmüll.
- Eine Mülltrennung ist hierbei absolut notwendig, damit die einzelnen Bestandteile des Geräts einer entsprechenden Verwendung zugeführt werden können.
- Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht als unsortierten Hausmüll. Nutzen Sie die zur getrennten Entsorgung vorgesehenen örtlichen Sammeleinrichtungen.
- Wenn elektrische Geräte auf Mülldeponien oder Müllhalden entsorgt werden, können gesundheitsgefährdende Stoffe ins Grundwasser gelangen. Somit gelangen solche Stoffe in die Nahrungskette und schädigen Ihre Gesundheit und Ihr Wohlbefinden.

Alle verfügbaren Informationen zur Mülltrennung erhalten Sie bei Ihren örtlichen Behörden.

Sicheres Entsorgen

- Bitte unterstützen Sie unsere Umwelt, indem sie die Altgeräte sowie die Verpackungen gemäß den allgemeinen Richtlinien entsorgen.
- **Altgeräte** sind kein unbrauchbarer Abfall. Durch eine umweltgerechte Entsorgung werden viele wertvolle Rohstoffe wieder gewonnen.

- Bevor Sie ein beliebiges Altgerät entsorgen, **machen Sie dieses vorher unbedingt funktionsuntüchtig!**

1. Das bedeutet, immer den Netzstecker ziehen und danach das Stromanschlusskabel am Gerät abschneiden und direkt mit dem Netzstecker entfernen und entsorgen!
2. **Demontieren Sie immer die komplette Tür**, damit sich keine Kinder einsperren und in Lebensgefahr geraten können!

- Die aufgeführten Wertstoffe sind umweltverträglich und recycelbar.
- Daher gilt auch hier, entsorgen Sie die Verpackungen umweltgerecht.
- Nähere Informationen erhalten Sie von Ihrem Fachhändler oder bei Ihren entsprechenden regionalen Entsorgungseinrichtungen.

13. GARANTIEBEDINGUNGEN

Garantiebedingungen für Elektro-Großgeräte der
PKM GmbH & Co. KG, Neuer Wall 2, 47441 Moers

Dieses Gerät wurde nach den modernsten Methoden hergestellt und geprüft. Der Hersteller leistet **dem Verbraucher** für die Dauer von 24 Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes Garantie für einwandfreies Material und fehlerfreie Fertigung.
Dem Verbraucher stehen neben den Rechten aus der Garantie die gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu, die der Verbraucher gegen den Verkäufer hat, bei dem er das Gerät erworben hat. Diese werden durch die Garantie nicht eingeschränkt.
Die Garantie gilt auch unbeschadet zwingender gesetzlicher Haftungsvorschriften, wie zum Beispiel nach dem Produkthaftungsgesetz, in Fällen des Vorsatzes und der groben Fahrlässigkeit wegen Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit durch PKM oder seine Erfüllungsgehilfen.
Ein Anspruch auf Garantie besteht nicht, soweit der Kauf zum Zweck der gewerblichen Nutzung erfolgt.
Der Garantieanspruch ist vom Käufer durch Vorlage des Kaufbelegs mit Kauf- und/oder Lieferdatum nachzuweisen und uns oder in der Bundesrepublik Deutschland unserem Kundendienst **unverzüglich nach Feststellung** und **innerhalb von 24 Monaten** nach Lieferung an den Erstendabnehmer zu melden.

Für unsere Geräte leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- oder Herstellungsfehler beruhen, werden durch unseren Kundendienst unentgeltlich behoben. Soweit der Mangel innerhalb von 6 Monaten auftritt, wird vermutet, dass ein Material- oder Herstellungsfehler vorliegt.
Im Rahmen der Garantie werden mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instand gesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt. Geräte, die aufgrund ihrer Größe zumutbar im Pkw transportiert werden können, sind unserem Kundendienst zu übergeben oder zuzusenden.
Wird die Nachbesserung von uns abgelehnt oder schlägt sie endgültig fehl, wird innerhalb der Garantiezeit auf Wunsch das alte Gerät kostenfrei durch ein neues Gerät gleicher Art, gleicher Güte und gleichen Typs ersetzt. Sofern das betroffene Gerät zum Zeitpunkt der Fehleranzeige nicht mehr hergestellt wird, ist PKM berechtigt, ein ähnliches Gerät zu liefern.
Der Geräteaustausch erfolgt grundsätzlich in dem Geschäft, in dem der erste Verbraucher das Gerät gekauft hat; es sei denn, dass dem Verbraucher der Transport aufgrund der Größe des Geräts dorthin nicht zuzumuten ist.
Die Garantie begründet keine Ansprüche auf Rücktritt vom Kaufvertrag oder Minderung (Herabsetzung des Kaufpreises).
Ersetzte Teile oder ausgetauschte Geräte gehen in unser Eigentum über.

Der Garantieanspruch erstreckt sich nicht auf:

1. zerbrechliche Teile wie z.B. Kunststoff oder Glas bzw. Glühlampen;
2. geringfügige Abweichungen der PKM-Produkte von der Soll-Beschaffenheit, die auf den Gebrauchswert des Produkts keinen Einfluss haben;
3. Schäden infolge Betriebs- und Bedienungsfehler,
4. Schäden durch aggressive Umgebungseinflüsse, Chemikalien, Reinigungsmittel;
5. Schäden am Produkt, die durch nicht fachgerechte Installation oder Transport verursacht wurden;
6. Schäden infolge nicht haushaltsüblicher Nutzung;
7. Schäden, die außerhalb des Geräts durch ein PKM-Produkt entstanden sind - soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist.

Die Gültigkeit der Garantie endet bei:

1. Nichtbeachten der Aufstell- und Bedienungsanleitung;
2. Reparatur durch nicht fachkundige Personen;
3. Schäden, verursacht durch den Verkäufer, Installateur oder dritte Personen;
4. unsachgemäße Installation oder Inbetriebnahme;
5. mangelnde oder fehlerhafte Wartung;
6. Geräten, die nicht ihrem vorgesehenen Zweck entsprechend verwendet werden;
7. Schäden durch höhere Gewalt oder Naturkatastrophen, insbesondere, aber nicht abschließend bei Brand oder Explosion.

Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
Sofern sich ein Produktfehler als durch diese Garantie nicht gedeckt erweist, hat der Käufer die Kosten, die bei der Untersuchung des Geräts entstehen einschließlich etwaiger Arbeitskosten, zu tragen.
Sofern nach Information über das Nichteingreifen der Garantie und über die voraussichtlich entstehenden Kosten der Instandsetzung die Ausführung der Instandsetzung gewünscht wird, hat der Garantienehmer die Kosten für die Ersatzteil- und Arbeitslohnkosten zu tragen.
Der räumliche Geltungsbereich der Garantie erstreckt sich auf in Deutschland, Österreich, Belgien, Luxemburg und in den Niederlanden gekaufte und verwendete Geräte.

PKM

August 2012

INDEX

CHAPTER	SUBJECT	PAGE
1.	Preface	32
2.	Explanation of the signal words	33
3.	Safety instructions	33
4.	Installation	36
5.	Description of the appliance	39
6.	Control panel	40
7.	Operating of the appliance	40
8.	Cleaning and maintenance	45
9.	Cooking times/Energy saving	48
10.	Trouble shooting	53
11.	Technical data	53
12.	Waste management	54
13.	Guarantee conditions	56

Technical modifications as well as misprints shall remain reserved.

Please read this manual carefully before you use or install the appliance.

EU - Declaration of Conformity

★ The EU Conformity Declarations concerning the products, which are described in this instruction manual, are available.
★ The relevant documents can be requested from the final retailer by the competent authorities.

➡ The figures in this instruction manual may differ in some details from the current design of your appliance.
➡ Nevertheless follow the instructions in such a case.

1. PREFACE

Dear customer

We would like to thank you for purchasing a
PKM - product from our wide range of domestic appliances.

When you are familiar with this instruction manual operating the appliance will not cause you any problems.
Before your appliance was allowed to leave manufacturer`s works, it was carefully checked according to our safety and operating standards.
If your appliance is **visibly damaged do not connect it to the power supply.** Contact the shop you purchased the appliance at.

1. **The appliance is intended for private use only.**
2. **The appliance is intended for cooking and baking in a private household only.**
3. **The appliance is intended for indoor-use only.**
4. **Only operate the appliance in accordance with its intended use.**
5. **Do not allow anybody who is not familiar with this instruction manual to operate the appliance.**
6. **Retain this manual in a safe place for future reference.**
7. **If you transfer the appliance to a third party, also hand over this instruction manual.**

- Strictly observe the safety instructions so you will enjoy your appliance for a long period of time.
- Any modifications, which do not influence the functions of the appliance. shall remain reserved by the manufacturer.
- Please dispose of the packing with respect to your current local and municipal regulations.

⚠WARNING!

While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children. CHOKING HAZARD!

2. EXPLANATION OF THE SIGNAL WORDS

Strictly observe the signal words this instruction manual contains.

⚠ DANGER! indicates a hazardous situation which, if ignored, will result in death or serious injury.

⚠ CAUTION! indicates a hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

⚠ WARNING! indicates a hazardous situation which, if ignored, could result in death or serious injury.

NOTICE! indicates possible damage to the appliance.

Pictograms

RISK OF ELECTRIC SHOCK indicates a possible risk of electric shock when you do not observe the corresponding information and/or warning.

RISK OF FIRE indicates a possible risk of fire when you do not observe the corresponding information and/or warning.

3. SAFETY INSTRUCTIONS

- Store this manual in a safe place so you can use it whenever it is needed. Strictly observe the instructions to avoid damage to persons and property.
- The instructions and descriptions this manual contains are designed for various types of cookers. So the manual may contain some descriptions of functions or accessories which are not part of your current appliance.
- Check the technical periphery of the appliance! Do all wires and connections to the appliance work properly? Or are they time-worn and do not match the technical requirements of the appliance? A check-up of existing and newly-made connections must be done by an authorized professional. All connections and energy-leading components (also wires inside a wall) must be checked by a qualified professional. All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.

NOTICE! Strictly observe the relevant information for the first use in chapter 7.

- This appliance may be operated by **children** aged from 8 years and above as well as by persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed concerning the safe use of the appliance and do comprehend the hazards involved. **Children** must not play with the appliance. Cleaning and **user-maintenance** must not be carried out by **children** unless they are supervised.

Transport and handling

⚠WARNING!

Do not connect your appliance to the electric supply unless all packaging and transit protectors have been removed.

1. If you move the appliance, hold it at its base and lift it up carefully. Hold the appliance in an upright position.
2. Never use the doors to move the appliance. This will damage the hinges.
3. The appliance must be transported by at least **two persons**.
4. The supply cord must not be caught under the appliance while or after moving it.

Energy supply

1. Disconnect the appliance from the mains before you clean or maintain it.
2. The appliance must always be grounded and protected corresponding to the requirements of your local energy supplier. The main current circuit must be equipped with a safety shut-down device.
3. All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.
4. In case of an event caused by a technical malfunction, disconnect the appliance from the mains. Report the malfunction to your service centre so it can be repaired.
5. Do not use the appliance if it has got a malfunction. Any malfunction must be repaired by a qualified professional.
6. Do not carry out any modifications to your appliance.
7. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similar qualified person in order to avoid any kind of hazard.
8. Do not repair the appliance alone. Repairs carried out by unauthorized persons can cause serious damage. Always contact the nearest service centre. Only original spare-parts should be used for repairs.

Fire protection

⚠WARNING!

Unattended cooking with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

1. The room the appliance is installed in must be dry and well-ventilated. When the appliance is installed, an easy access to all control elements is required.

2. Install the appliance at a location where the ventilation of the appliance cannot be blocked. There has to be a minimum distance of 45 mm (1.77 ") between the rear of the appliance and a wall. There has to be a minimum distance at both sides of the appliance as described in chapter INSTALLATION.
3. The veneering of cabinets has to be fixed with a heat-resistant glue, that is able to withstand a temperature of 100^0C.
4. Do not install the appliance in rooms or at areas which contain flammable substances as petrol, gas or paint. This warning also refers to the vapour these substances release.
5. Cooker-hoods should be installed according to their manufacturers' instructions.
6. Always supervise the appliance if you use it. Oil and fat can catch fire if they are overheated or slop out of the cookware.
7. Do not heat your rooms or dry your washing by use of the appliance.
8. Do not install the appliance near to curtains or upholstered furniture. RISK OF FIRE!
9. Do not store any objects in the oven. RISK OF FIRE!
10. Household equipment and connection leads must not touch the hot oven or the hob as the insulation material is usually not heat-resistant.

Child safety

1. Keep children away from the appliance. Touching the appliance while it is operating can cause serious burns.
2. Children must not play with the appliance.
3. Always supervise children if they are near the appliance.

Final safety instructions

⚠WARNING!

If the glass-ceramic is cracked or damaged in any way, switch off the appliance immediately and disconnect it from the mains (fuse box).
Risk of electric shock.

1. The appliance becomes hot while operating. Do not touch the hot components inside the oven.
2. Do not use any aggressive, abrasive and acrid detergents or sharp-edged items to clean the door of the oven. Otherwise you may scratch the surface and damage the glass.
3. Never use a steam cleaner to clean the appliance. The steam will cause serious damage to the electric components of the appliance. **Risk of electrical shock!**
4. Do not put any heavy items onto the open door of the oven. Do not put any cookware on the door of the oven with a weight of more than 15 kg. Do not lean against the open door of the oven, because you will damage the hinges

then.

5. Do not put any cookware or backing trays directly on the base inside the oven. Do not cover the base inside the oven with aluminium foil.
6. This appliance complies with the current European safety legislation. We do wish to emphasize that this compliance does not negate the fact that the surfaces of **the appliance will become hot** while operating and **will retain and emit heat even if it has stopped operating.**

4. INSTALLATION

⚠WARNING!

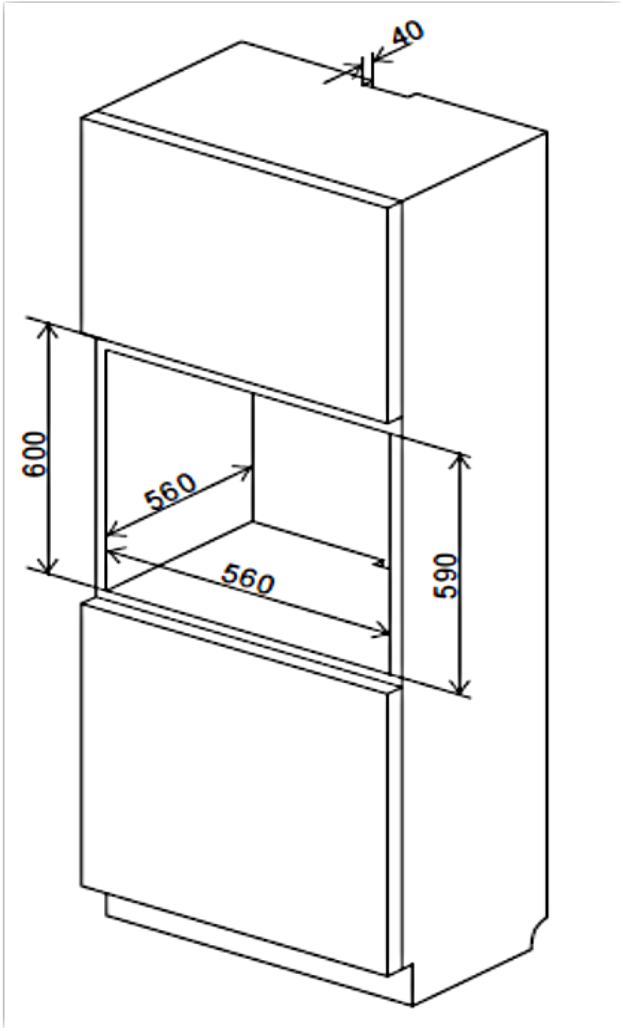
All electrical connections which may be damaged must be repaired by a qualified professional. **All repairs should be performed by your authorized after sales service**.

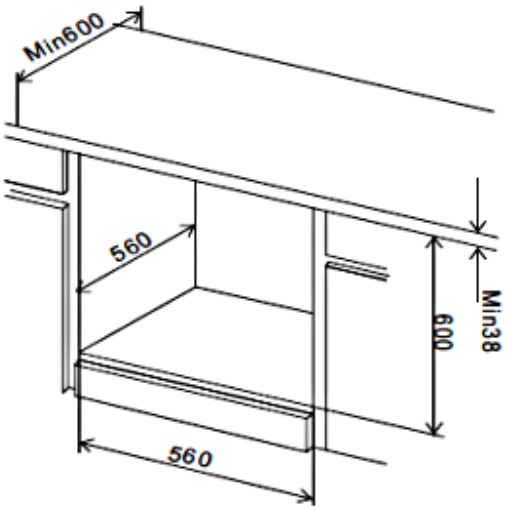
Unpacking and positioning

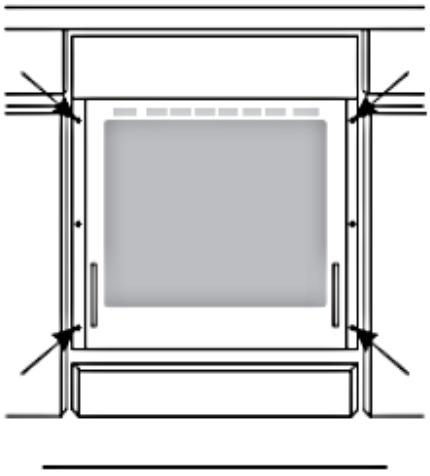
1. Unpack the appliance carefully. Dispose of the packaging as described in chapter waste management.
2. Completely remove the transport-protection. Be very careful and do not use any aggressive or abrasive detergents to remove residuals of the transport-protection.
3. Check that the appliance and the power cord are not visible damaged.
4. Do not install the appliance in a place where it may come in contact with water or rain; otherwise the insulation of the electrical system will be damaged.
5. Install the appliance on a **level, dry and solid floor**. Check the correct installation with a bubble level.
6. The nameplate is situated inside the appliance or at the back.

Installation (EBO 5/EBO9)

1. Make an installation-opening as described in the diagram →.
2. The appliance is a built-in oven. Its back wall and one side wall can be placed next to a high piece of furniture or a wall. Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat-resistant adhesive (100^0 C). This prevents deformation of the surface or detachment of the coating.
3. Deactivate the mains at the fuse-box and connect the appliance to the mains.
4. Insert the oven completely into the hole. Take care that the 4 screws do not fall out of their holes.
5. Fix the oven on the built-in structure using the 4 screws.





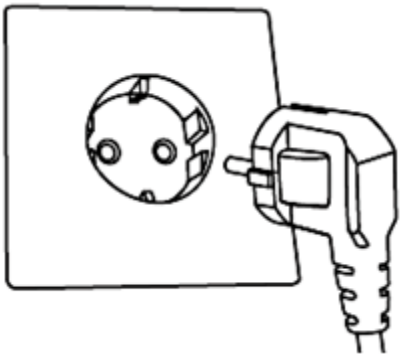


Electric connection

⚠WARNING!

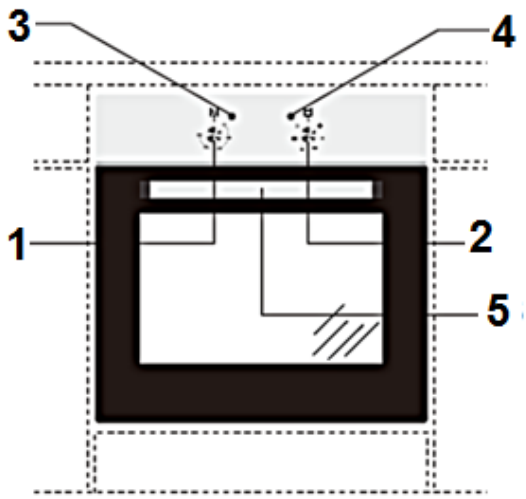
Do not use a socket board or a multi socket or an extension cord when using 220–240 V/50 Hz alternate current (AC). All electrical connections which may be damaged must be repaired by a qualified professional. All repairs should be performed by your authorized after sales service only.

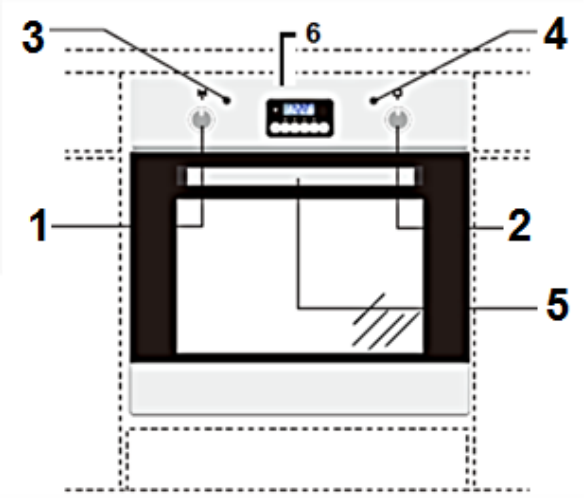
1. A properly grounded and dedicated wall socket, which meets the power consumption of the appliance, is required. Maximum connected load: look at the model plate.



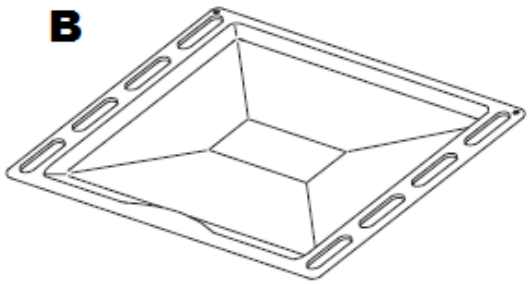
2. All leads of the main current circuit **must** comply with the current legal regulations.
3. Disconnect the power cord by grasping the plug, not the cord.
4. The appliance is equipped with a 3-core cable including plug for operating on alternating current (AC 220V-240V/50Hz). Fusing: 16A.
5. The electricity supply for the oven must be equipped with a safety device which enables an all-pole cut-off in case of emergency. The distance between the working contacts of the safety device must be at least 3 mm.
6. Suitable safety devices are: overload switches, fuses (screw-type fuses must be removable from their holder), Residual Current Circuit Breakers (RCCB) and protectors.

5. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE





1	Rotary knob - temperature control
2	Rotary knob - oven functions
3	Control light - oven function → red
4	Control light - temperature control → yellow
5	Handle - oven door
6	LED Display (EBO 9 only)



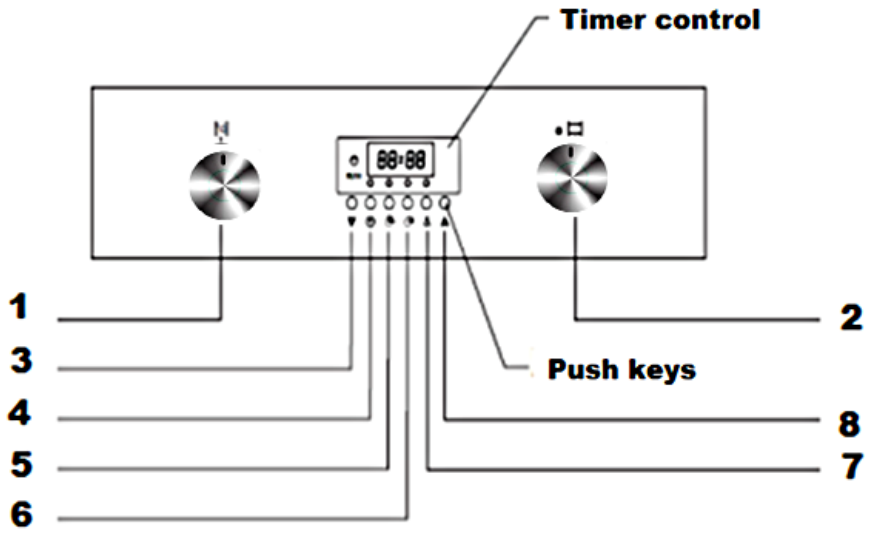
Accessories of your oven:.

1 (A) Grill

1 (B) Multi-purpose tray

The appliance you have purchased may be an enhanced version of the unit this manual was printed for. Nevertheless, the functions and operating conditions are identical. This manual is therefore still valid.

6. CONTROL PANEL



1	Rotary knob - temperature control
2	Rotary knob - function control
3	Decrease (-)
4	Clock
5	setting - cooking time
6	setting - time delay
7	Reset to manual use
8	Increase (+)

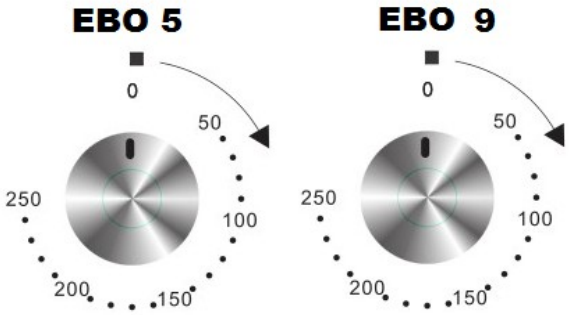
7. OPERATIING OF THE APPLIANCE

Before the first use

1. Remove the packaging. Clean the hob and the interior part of the oven.
2. Take out the oven fittings and clean them with warm water and a little bit of washing-up liquid.
3. Switch on the ventilation in the room or open a window.
4. Heat the oven (to a temperature of 250°C, **for approx**.30 MIN.), remove any stains.
5. Now a little bit of smoke and odour may be generated for approx. 15 minutes. This is normal. They are generated by the substance, that protects your appliance against damage caused by the shipment from the manufacturer's works.
6. Wash the oven carefully and remove all stains.

Operating of the oven

To select a temperature, use the temperature regulator knob to set the required temperature. It is possible to set a temperature of 50-250°C.



Two signal lights (yellow and red) indicate that the oven is running.

- The red light indicates that the oven is running.
- If the red light goes off the oven has reached the temperature you preset.
- lf a recipe recommends placing dishes in a warmed-up oven, this should not be done before the red light has gone off for the first time.
- While the oven is running, the red light will go off and on temporarily to maintain the preset temperature.
- The yellow light is also on, when the interior light of the oven is switched on.

The oven can be switched off by setting the knobs to position "0".

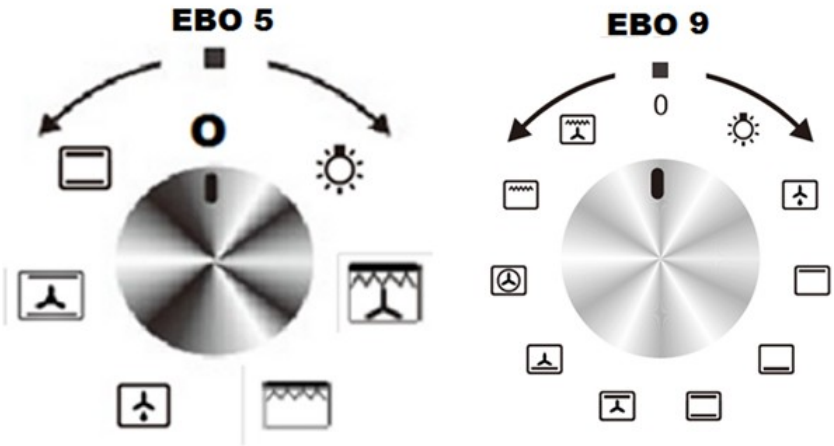


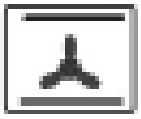
Figure similar.
The sequence of the pictograms may be different on your appliance.

Possible settings of the oven function knob

- Internal light.
- Switches on the internal light separately, e.g. for cleaning the oven inside.

- Defrosting on.
- Defrost your frozen foodstuff carefully and quickly.

- Top heater and bottom heater on.
- The oven is heated up conventionally.



- Top heater and bottom heater on with fan **(EBO 5 only).**
- Conventional cooking with fan.

- Combined grill on **(EBO 5 only).**
- Dishes are browned more intensively. Larger portions can be grilled.

- Fan and combined grill on **(EBO 5 only).**
- Speeds up the grilling process and improves the taste of the dishes.

- Top heater on (**EBO 9 only**).
- Heats up the oven just using the top heater, e.g. for gratinating.

- Bottom heater on (**EBO 9 only**).
- Heats up the oven just using the bottom heater, e.g. for final baking procedures.

- Top heater with fan (**EBO 9 only**).
- Heats up the oven using the top heater and the fan, e.g. for gratinating and an even distribution of heat.

- Bottom heater with fan (**EBO 9 only**).
- Heats up the oven using the bottom heater and the fan, e.g. for final baking procedures and an even distribution of

heat.

- Grill on (**EBO 9 only**).
- For grilling on a grillage.

- Grill with fan (**EBO 9 only**).
- A fine combination for preparing various grilled-dishes.

- Hot-Air fan (**EBO 9 only**).

The oven must be preheated before food is placed inside.

Natural convection[4]**:** The oven operates using both the top heater and the bottom heater.

Switch on/off the oven

- Choose the function, temperature and heating-mode you desire.
- Turn the knobs clockwise to the position you desire.

Use of the grill

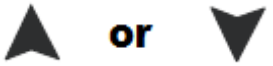
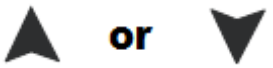
1. Choose a grill-function.
2. Heat up the oven for approx. 5 minutes. Keep the door closed.
3. Put a tray with your dish into the oven in a suitable position. If you grill on the grillage, put a drip tray directly under the grillage.
4. Close the door.

- **Grilling or combined grilling**: set the temperature to 250^0C.
- **Grilling with fan**: set the temperature to 200^0C.

[4]a fluid (= gaseous or liquid substance) circulates because of its different specific gravity. The circulation is not generated by fans or pumps.

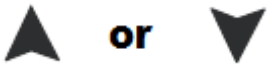
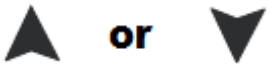
Use of the timer (EBO 9 only)

A. Setting of the timer

1. Press twice
2. Set hours with 
3. Press once
4. Set minutes with 

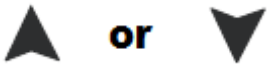
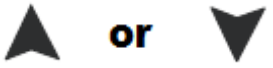
➡ Wait approx. 5 seconds. The appliance is adjusting automatically now.

B. Setting of the cooking-time.

1. Choose an oven function first.
2. Press twice
3. Set hours with 
4. Press once
5. Set minutes with 

➡ Wait approx. 5 seconds. The appliance is adjusting automatically now.
➡ When the selected time has elapsed, the appliance will stop running automatically.

C. Setting of delayed cooking.

1. Set the cooking-time as described in steps A and B
2. Press twice
3. Set hours with 
4. Press once
5. Set minutes with 

➡ Wait approx. 5 seconds. The appliance is adjusting automatically now.
➡ When the selected time has elapsed, the appliance will stop running

automatically.

- Example: It is 10 o'clock. You have set a cooking-time of 1 hour as well as a delay of 15 minutes. Now the appliance will start running at 10:15 and stop running at 11:15.

⚠ CAUTION! Strictly observe the following safety instructions.

1. The hob should be clean at every time. Soiled hotplates do not transfer the heat correctly.
2. Protect the hob against corrosion.
3. Switch off soiled hotplates.
4. Switch off the complete hob if any damage or malfunction occurs.
5. Do not leave pans with prepared dishes based on fats and oils unattended on a operating hotplate; hot fat can spontaneously catch fire.

⚠WARNING!

The accessible parts of the oven become hot during operation, so keep children away from the operating appliance.

8. CLEANING AND MAINTENANCE

⚠WARNING!

Switch off the appliance and set all rotary knobs to position 0 before you clean the appliance. The appliance must be cooled down completely.

Use a mild, not-aggressive and not-abrasive detergent to clean the appliance, e.g. every kind of liquid or emulsion which is suitable to remove oil and fat. You can also use warm water with a small amount of washing-up liquid or detergents, which are suitable for cleaning stainless steel sinks.

- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven, the internal light should be switched on so you can see the surfaces better.
- **⚠WARNING!** Do not use a steam cleaner. Risk of electric shock! The steam can damage the electric components of the appliance.
- The oven inside should be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid only. Use a sponge and a soft cloth. Do not use any aggressive or acrid or abrasive detergents.
- After having cleaned the oven chamber wipe it dry.
- Any stains that may appear on the bottom of the oven will have generated by food splashes or spilt food. These splashes occur during the cooking process. These could possibly be a result of food cooked at an excessively high temperature or placed in cookware which is too small.

- You should select a cooking temperature and function which are suitable for the food that you are cooking. You should also ensure that the food is placed in an adequately-sized cookware and that you use the drip tray if possible.
- The oven outside should be cleaned with warm soapy water only, using either a sponge or a soft cloth. Do not use abrasive cleaners.
- If you use any form of oven cleaner on your appliance, you must check the manufacturer's instructions of the cleaner if it is suitable for cleaning your appliance.

Do not use any abrasive detergents! Do not use any organic detergents! [5]
Do not use essential oils!

NOTICE!

Do not use detergents with aggressive and/or abrasive ingredients to clean the glass-door; otherwise you may damage or break the glass.

Cleaning with water vapour

1. Pour 250 ml 8.8 fl. oz.) into a bowl and place it at the first level from the bottom.
2. Close the door.
3. Set the temperature to 50^{0}C and choose the bottom heater function.
4. Heat the appliance for approx. 30 minutes.
5. Open the door. Clean the inside of the appliance with a cloth. Use warm water and washing-up liquid.

Removing of the door (fig.1)

In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning,
it is possible to remove the door.

1. Tilt the safety catch of the hinge upwards.
2. Close the door but leave a small gap.
3. Lift and pull it out forwards.
4. To install the door back on the oven, proceed in reverse order.
5. When installing, ensure that the notch of the hinge holder is in the hinge fence.
6. When the door is fixed on the oven, the safety catch should be carefully lowered down again.
7. lf the safety catch is not set, you will damage the hinge when you close the door.

[5] Detergents such as vinegar, citric acid etc.

Removing of the door-panel(fig.2)

1. Unscrew and unfasten the bracket latch that is in the corner at the top of the door.
2. Take out the glass from the second blocking mechanism and remove it.
3. After cleaning, insert and block the glass panel.
4. Screw in the blocking mechanism.

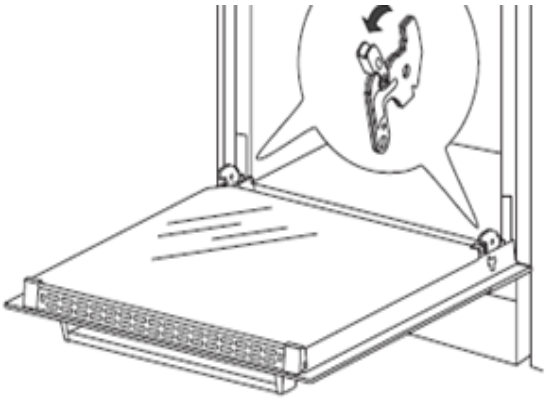


figure 1

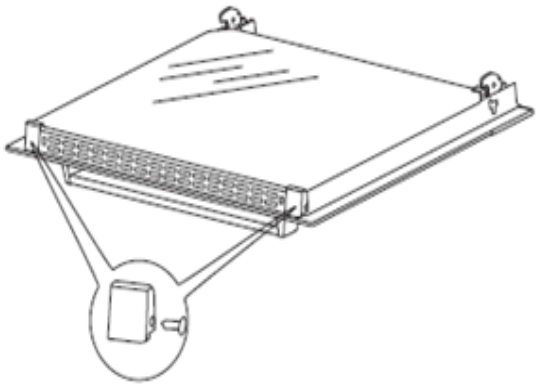


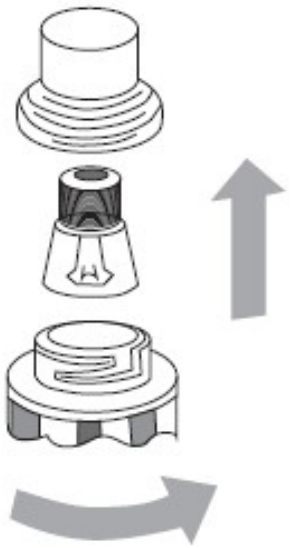
figure 2

Changing of the illuminant

⚠WARNING!

Switch off the appliance and disconnect it from the mains (fuse box) before you change the illuminant.

1. Set all control knobs to the position 0/OFF/AUS and disconnect the appliance from the mains.
2. Unscrew and wash the lamp cover and wipe it dry.
3. Unscrew the light bulb from the socket, replace the bulb. Choose a high temperature bulb (300℃) with the following parameters:
   - Voltage230V
   - Power 25W
   - Thread E14.
4. Do not use any other type of bulb.
5. Screw the bulb in, check its proper position in the ceramic socket.
6. Replace the lamp cover.



According to the EU regulation No. 244/2009, your appliance is classified as a household appliance in accordance with the ecodesign requirements for non-directional household lamps. This means that bulbs, which are used in household

appliances, must not be used to illuminate domestic establishments.

9. COOKING TIMES / ENERGY SAVING

Baking

- We recommend to use the baking trays which were provided with your appliance.
- It is also possible to bake in cake tins and trays bought somewhere else. For baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time.
- Shapes and trays with bright or shiny surfaces are not recommended when using the conventional heating method (top and bottom heaters).The use of such tins can result in under-cooking the base of cakes.
- Before the cake is taken out of the oven, check that it is ready using a wooden stick (if the cake is ready the stick should come out dry and clean after having been inserted into the cake).
- After switching off the oven it is advisable to leave the cake inside for approx. 5 min.
- The baking parameters given in the schedules below represent average baking times and can be corrected relevant to your own experience and cooking preferences.
- If information given in recipe books is significantly different from the values included in this instruction manual, please follow the instructions of the manual.

Schedule 1: cakes / Oven function: top heater and bottom heater + fan

Type of cake	Temperature	Baking-time / Min.
Baking in cake tins		
Meringues	80	60-70
Victoria sponge	150	65-70
Teacake	150	60-70
Layer cake	150	25-35
Baking on the tray provided with the appliance		
Yeast cake	150	40-45
Crumble cake	150	30-45
Fruit cake	150	40-55
Sponge cake	150	30-40

Schedule 1A: cakes / Oven function: top heater and bottom heater / Hot-Air fan

Type of cake	Top and bottom heater		Hot-Air fan		baking -time / Min.
	Level	Temperature	Level	Temp.	
Baking in cake tins					
Sponge cake / marble cake	2	170-180	2	150-170	60-80
Victoria sponge	2	160-180	2	150-170	68-80
Base for a layer cake	2-3	170-180	2-3	160-170	20-30
Sponge layer cake	2	170-180			30-40
Fruit cake / crispy base			2-3	160-180	60-70
Cheesecake / short crust base			2	140-150	60-90
Teacake	2	160-180	2	150-170	40-60
Bread, e.g. wholegrain bread	2	210-220	2	180-200	50-60
Baking on the tray provided with the appliance					
Fruit cake / crispy base	3	170-180	2	160-170	35-60
Fruitcake / with yeast			2	160-170	30-50
Crumble cake	3	160-170	2	150-170	30-40
Sponge roll	2	180-200			10-15
Pizza / thin base	3	200-240			10-15
Pizza / thick base	2	190-210			30-50
Baking smaller cakes and pastry					
Buns	3	160-170	2	150-160	10-30
Puff pastry	3	180-190	2	170-190	18-25
Meringues	3	90-110			80-90
Choux buns			2	170-190	35-45

Preheat the oven before you start baking.
Use the third level from the bottom for baking.

Roasting meat

- Cook meat, which weighs less than 1 kg, on a hob.
- Use heatproof ovenware with heat-resistant handles for roasting.
- We recommend that you put a baking tray containing a small amount of water on the lowest level of the oven, when you use the grillage.
- Turn the meat at least once while roasting it. Baste the meat with its juice or with hot salty water.
- Do not pour cold water over the meat.

Schedule 2: roasting meat / Oven function: bottom and top heaters / Hot-Air fan

Type of meat	Level from the bottom		Temperature		Cooking -time / Min.*
	Ultra fan	Top and bottom heaters	Hot-Air fan	Top and bottom heaters	
Beef					
Roast beef or fillet					per 1 cm
Rare		3		250	12-15
Medium (oven preheated)		3		250	15-25
Well done (oven preheated)		3		210-230	25-30
Roast joint (oven preheated)	2	2	160-180	220-220	120-140
Pork					
Roast joint	2	2	160-180	220-210	90-140
Ham	2	2	160-180	200-210	60-90
Fillet		3		210-230	25-30
Veal					
Roast joint	2	2	160-170	200-210	90-120
Lamb					
Roast joint	2	2	160-180	200-220	100-120
Venison					
Roast joint	2	2	175-180	200-220	100-120
Poultry					
Chicken	2	2	170-180	220-250	50-80
Goose (approx. 2 kg)	2	2	160-180	190-200	150-180
Fish					
Roasting	2	2	175-180	210-220	40-50

★ corresponding to a portion of 1 kg. When the portion is larger than 1 kg, add 30-40 minutes of cooking time for each 1 kg in addition.

Turn the meat at the middle of the cooking-time.
Roast meat in **heatproof ovenware** only.

Schedule 3: grill and rotisserie / Oven function: grill heater and top heater (combined grill)

Type of meat	Temperature	Cooking-time / Min.
Chicken (ca.1.5 kg)	250	90-110
Chicken (+1.5 kg)	250	110-130
Shish kebab (ca. 1 kg)	250	60-70

Schedule 4: Grill / Oven function: grill heater

Type of dish	Level from the bottom	Temperature	Grilling-time	
			Side 1	Side 2
Pork chop	4	250	8-10	6-8
Pork schnitzel	3	250	10-12	6-8
Shish kebab	4	250	7-8	6-7
Sausages	4	250	8-10	8-10
Roast beef, ca. 1 kg	3	250	15-15	10-12
Veal chop	4	250	8-10	6-8
Veal steak	4	250	6-8	5-6
Mutton chop	4	250	8-10	6-8
Lamb chop	4	250	10-12	8-10
Half a chicken, pro 500 g	3	250	25-30	20-25
Fish fillet	4	250	6-7	5-6
Trout, per 200-250 g	3	250	5-8	5-7
Bread (toast)	4	250	2-3	2-3

Schedule 5: fan with grill / Oven function: combined grill + fan / grill and fan

Type of meat	Weight (kg)	Level from the bottom	Temperature	Cooking-time
Pork, roast joint	1.0	2	170-190	80-100
	1.5	2	170-190	100-120
	2.0	2	170-190	120-140
Leg of lamb	2.0	2	170-190	90-110
Roast beef	1.0	2	180-200	30-40
Chicken	1.0	2	180-200	50-60
Duck	2.0	1-2	170-190	85-90
Goose	3.0	2	140-160	110-130
Turkey	2.0	2	180-200	110-130
	3.0	1-2	160-180	150-180

The specifications in the schedules are approximate values. You can modify them referring to your own experiences and preferences.

Energy saving

- Do not uncover the cookware too often (a watched pot-content will never boil!).
- Do not open the oven door unnecessarily often.
- Switch off the oven in good time and make use of the residual heat.
- Only use the oven when cooking larger dishes.
- Meat of up to 1kg can be cooked more economically in a pan on a hob.
- Make use of the residual heat from the oven.
- If the cooking time takes longer than 40 minutes switch off the oven 10 minutes before the end time.
- If your appliance is equipped with a timer function: set an appropriately shorter cooking-time and use the residual heat.
- Make sure the oven door is closed properly.
- Heat can escape through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.
- Do not install the appliance in the direct vicinity of refrigerators/ freezers.
- Otherwise the energy consumption increases unnecessarily.

10. TROUBLE SHOOTING

⚠ DANGER!

DO NOT REPAIR THE APPLIANCE YOURSELF.

If your appliance does not operate correctly, contact your aftersales service.

Emergency

1. Switch off all working units of the appliance.
2. Disconnect the appliance from the mains.
3. Call the aftersales service.

Trouble shooting

Problem	Possible cause	Measure
The appliance does not work at all.	Break in the power supply	Check the household fuse box. If there is a blown fuse replace it with a new one
The internal light does not work.	The bulb is loose or damaged	Tighten up the bulb or replace the blown bulb.

If the appliance shows a malfunction not noted on the schedule above or if you have checked all items on the above schedule but the problem still exists, please contact a service department.

11. TECHNICAL DATA

EBO 5	
Type	Built-in oven
Energy efficiency class	A
Energy consumption (conventional)	0.93 KW/h
Energy consumption (fan)	0.79 KW/h
Noise emission	< 51 dB(A)
Max. power / voltage / frequency	2.90 kW 220-240V - 50Hz
Usable volume of cavity	60.00 litres
Control panel	stainless steel faceplate
Handle and control buttons	Aluminium
Functions	Top and bottom heat, top and bottom heat + fan, top heat + grill, top heat + grill + fan, defrost
Fan / Hot-air fan	yes no
Full-glass inner door	yes

Oven door / glass layers	black glass		2
Cooling of housing		yes	
Drip pan / cooking grid	1		1
Cable length in cm / safety plug	-		✓
Installation dimensions H*W*D in cm	59.50	59.50	55.00
Dimensions packaging H*W*D in cm	66.50	66.60	68.00
Weight net/gross in kg	32.00		36.00

EBO 9			
Type	Built-in oven		
Energy efficiency class	A		
Energy consumption (conventional)	0.93 KW/h		
Energy consumption (fan/hot air fan)	0.79 KW/h		
Noise emission	< 51 dB(A)		
Max. power / voltage / frequency	2.90 kW		2.90 kW
Usable volume of cavity	60.00 litres		
Control panel	stainless steel faceplate		
Handle and control buttons	Aluminium		
Retractable control buttons	yes		
Functions	Top heat, bottom heat, top and bottom heat, top heat + fan, bottom heat + fan, grill, grill + fan, defrost, Hot-Air fan		
Fan / Hot-air fan	yes		yes
Full-glass inner door		yes	
Telescopic slides		2	
Timer		yes	
Oven door / glass layers	black glass		2
Cooling of housing		yes	
Drip pan / cooking grid	1		1
Cable length in cm / safety plug	-		✓
Installation dimensions H*W*D in cm	59,50	59,50	55,00
Dimensions packaging H*W*D in cm	66,50	66,60	68,00
Weight net/gross in kg	32,00		36,00

12. WASTE MANAGEMENT

- Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic waste.
- Materials used inside the appliance are recyclable and are labelled with information concerning this. By recycling materials or other parts from used devices you make a significant contribution to the protection of our environment.

⚠WARNING!

Remove all gaskets before you dispose of the appliance. The appliance should be disposed of by experienced employees of your local or municipal recycling facility to avoid any risk for the environment.

Packaging

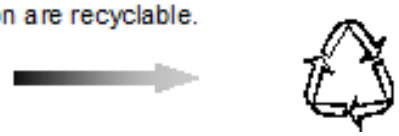
The packaging is recyclable. The recommended modus operandi is:

- Dispose of any paper and cardboard into the corresponding containers.
- Dispose of any plastics into the corresponding containers.
- If a suitable container is not available in your residential area, you can dispose of these materials with your domestic waste; but it would be better to take it to an appropriate facility for waste recycling.

⚠WARNING!

While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children. CHOKING HAZARD.

Materials with this symbol on are recyclable.



- >PE< = Polyethylene
- >PS< = Styrofoam
- >PP< = Polypropylene

These materials can be recycled when you depose them of in a suitable collecting container of your local facilities.

Appliance

- Do not dispose of the appliance with your domestic waste.
- Waste separation is essential so that the single components of the appliance will be recycled according to their appropriate use.
- Do not dispose of electric appliances as unsorted domestic waste. Use the local or municipal facilities for waste separation.
- If electric appliances are disposed of at landfills, substances which are dangerous to one's health can get into the ground water. Such substances will become part of the food chain and cause damage to your health.

Please contact your local authorities to receive further information regarding waste separation.

Safe disposal

- Please help our environment! Dispose of old appliances and their packaging in accordance to your national, local and municipal regulations concerning waste management.
- Old appliances are not unusable waste. A lot of valuable resources can be gained by serious waste management.
- Before you dispose of an old appliance, **render it inoperative.**
  1. Always remove the plug from the socket. Afterwards cut off the power cord directly at the appliance. Dispose of the power cord with the plug immediately.
  2. **Remove the door completely** so that children are not able to get into the appliance; as this endangers their lives!
- The above mentioned materials are environmental-friendly and recyclable.
- Receive more detailed information from your retailer or your local and municipal facilities.

13. GUARANTEE CONDITIONS

Guarantee conditions for large electric appliances
PKM GmbH & Co. KG, Neuer Wall 2, 47441 Moers

This appliance was made and checked according to the most modern production methods. This appliance includes a 24-month guarantee **for the consumer** given by the manufacturer, dated from the day of purchase, referring to its flawless material-components and its faultless fabrication.
The consumer is accredited with both the dues of the guarantee given by the manufacturer and the vendor's guarantees. These are not restricted to the manufacturer's guarantee.
The guarantee is valid without prejudice to stringent legal liability regulations, e.g. the product liability law, in the case of malice and of wanton negligence in view of harm of life, body or health by PKM or its agents.
The right on the guarantee is not granted, when the purchase is made in the course of a commercial activity.
The guarantee claim has to be verified by the vendee by submitting a proof of purchase including the date of purchase and/or the date of delivery. This has to be reported to us or to our after sales service in the Federal Republic of Germany. This report has to be made **immediately after the detection and within 24 months** after the delivery to the first ultimate vendee.

The guarantee for our appliances is valid under the following conditions:

Defects of the appliance which are verifiably caused by material or fabrication

deficiency will be rectified free of charge by our after sales. When the defect appears within 6 months we suppose that there is a material or fabrication deficiency.
Within the guarantee we will repair deficient components free of charge using components of our own choice or they will be replaced by flawless components . Appliances, which can, due to their dimensions, be reasonably transported by an automobile, should be given over or submitted to our after sales
If the repair work is refused by us or if the repair work finally fails, the old appliance, if requested, will be replaced by an appliance of the same kind, quality and type within the period of guarantee If the old appliance is no longer produced at the time the defect occurred, PKM will be entitled to deliver a similar appliance.
The exchange of the appliance principally takes place in the shop the first vendee bought the appliance in unless the appliance is too large to be transported by the vendee.
The guarantee does not establish any entitlement to withdraw from the purchase contract or for a price reduction.
Replaced components or exchanged appliances demise to us as our property.

The guarantee claim does not cover:

1. fragile components as plastic, glass or bulbs;
2. minor modifications of the PKM-products concerning their authorized condition if they do not influence the utility value of the product;
3. damage caused by handling errors or false operation;
4. damage caused by aggressive environmental conditions, chemicals, detergents;
5. damage caused by non-professional installation and haulage;
6. damage caused by non common household use;
7. damages which have been caused outside the appliance by a PKM-product unless a liability is forced by legal regulations.

The validity of the guarantee will be terminated if:

1. the prescriptions of the installation and operation of the appliance are not observed.
2. the appliance is repaired by a non-professional.
3. the appliance is damaged by the vendor, the installer or a third party.
4. the installation or the start-up is performed inappropriately.
5. the maintenance is inadequately or incorrectly performed.
6. the appliance is not used for its intended purpose.
7. the appliance is damaged by force majeur or natural disasters, including, but with not being limited to fires or explosions.

The guarantee claims neither extend the guarantee period nor initiate a new guarantee period. The guarantee period for installed replacement parts ends with

the guarantee.
Provided that a product-related malfunction is not covered by this guarantee the vendee has to bear the cost, when the appliance is checked, including any labour costs that may arise.
If the holder of the guarantee has requested repair work, then the holder of the guarantee must be informed about the non-intervention of the guarantee and possible costs, that may arise, and thereafter he must bear all costs for spare parts and wages.
The geographical scope of the guarantee is limited with respect to appliances, which are purchased and used in Germany, Austria, Belgium, Luxembourg and the Netherlands.

August 2012

SERVICE INFORMATION

TECHNOLOGIE FÜR DEN HAUSHALT
PKM
TECHNOLOGY FOR DOMESTIC USE

Sie finden alle Informationen zum Kundendienst auf der Einlage in dieser Bedienungsanleitung.

Aftersales service information on the leaflet inside this instruction manual.

Änderungen vorbehalten / Stand Dezember 2013
Subject to alterations / Updated December 2013

© PKM GmbH & Co. KG, Neuer Wall 2, 47441 Moers